

NB 483

# 13 ETOILES

Reflets du Valais  
1<sup>re</sup> année N° 11 Novembre 1982  
Le numéro 4 francs



# Les Etournailles Fendant





# GASTRONOMIE



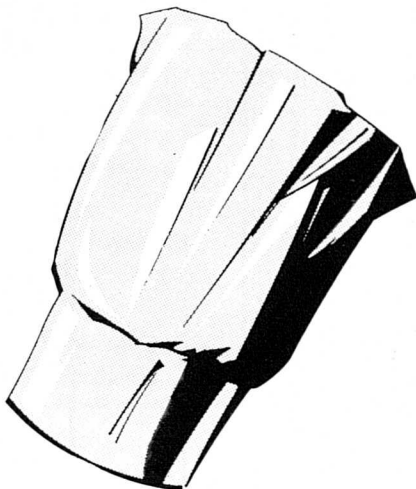
**Café  
restaurant  
de l'Ouest**  
Montana-Village

vous propose:

Le feuilleté de coquilles Saint-Jacques  
au porto  
L'escalope de saumon à l'oseille fraîche  
L'aiguillette de canard au beurre  
d'herbes fines  
Le filet de lapin au thym et poivre rose  
L'assortiment de sorbets aux fruits  
« maison »  
La mousse au chocolat

M. et M<sup>me</sup> Clairval Briguët-Salzmänn

Fermé le mercredi - Tél. 027 / 41 21 05



**Hôtel-Restaurant Channa**



Ihre Gaststätte  
in Brig

Das bekannte  
Feinschmecker-  
lokal  
mit organisierten  
Spezialitäten-  
wochen.

Fam. Walch-Ricci - Tel. 028 / 23 65 56

Français - Channa - Pizzeria - Bier-  
schenke

*Café-Restaurant  
de la Noble-Contrée*  
3964 Veyras



*Petite salle pour réunions d'affaires  
Salle pour banquets et mariages  
Cuisine fine et soignée*

*A la brasserie assiette du jour  
et spécialités sur assiette*

*Fam. A. Galizia-Germann  
Téléphone 027 / 55 67 74*

**La bonne recette du chef**

## **Escalope de ris de veau Florentine**

Recette pour quatre personnes:

800 g. de ris de veau, 1 kg. d'épi-  
nards en branches (cuits), 1 dl. de  
sauce Mornay, 50 g. de fromage  
râpé, 80 g. de beurre fondu.

Blanchir les ris de veau et les faire  
refroidir en les passant sous l'eau  
froide.

Les tailler en escalopes assez  
épaisses, assaisonner de sel et poi-  
vre, passer à la farine et les cuire  
au beurre dans une poêle pendant  
6 à 8 minutes.

Dresser les ris de veau sur le lit  
d'épinards, napper avec la sauce  
Mornay, saupoudrer de fromage,  
arroser de beurre fondu et gratiner  
au four vif pendant environ 10 minu-  
tes.

Accompagner de pommes vapeur.

**Restaurant du Léman**  
Michel Claivaz

Chevalier d'honneur  
de l'Ordre de la Channe  
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs

Stamm Rotary-Club de Martigny

Tél. 026 / 2 30 75 - Cabine 2 31 70  
Martigny

Poissons et crustacés  
au gré de la marée

Fermé le dimanche et le lundi soir dès 18 heures

**Restaurant Le Miron-ton**

Grande carte des spécialités  
préparées à votre table

Brasserie Le Rustique

Petite carte et menus des enfants

Piscine couverte et sauna, ouverts au public,  
salles de banquets et de conférences

Chef de cuisine: Roland Theimer  
Prop. Jan et Elly Mol

**HÔTEL** ☆☆☆☆  
*Aux Mille Etoiles*

CH - 1923 Les Marécottes (VS)  
(10 km. de Martigny)

Tél. 026 / 8 15 47  
où l'on se sent chez soi



Pour vos repas d'affaires, séminaires,  
conférences et congrès,  
le Restaurant-Brasserie

**LES ILES**  
à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition  
des salles de 10 à 300 personnes.  
Restaurant français - Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier  
Téléphone 027 / 36 44 43

**Bien manger, un plaisir renouvelé  
Auswärts essen macht Spass**



Votre bonne étoile  
pour un investisse-  
ment immobilier en  
Valais.

Demandez sans engagement notre  
prospectus général qui vous per-  
mettra de découvrir l'appartement  
de vos rêves, dans l'une des sta-  
tions suivantes:

Montana-Crans, Les Collons,  
Verbier, Ovronnaz, Vercorin,  
Haute-Nendaz,  
Les Mayens-de-Riddes.



Constructeur-promoteur

**PROJECT 10**  
P.-H. Gallard S.A.  
av. de la Gare 28  
CH. 1950 SION  
Tél. 027/23 48 23



**le matériel  
qu'il faut  
pour votre  
bureau**



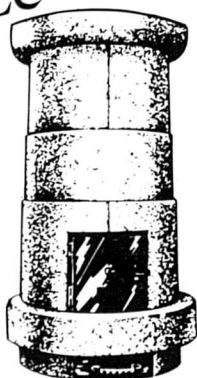
**SCHMID  
&  
DIRREN**

Meubles et  
Machines de bureau  
Papeterie  
Atelier de réparations

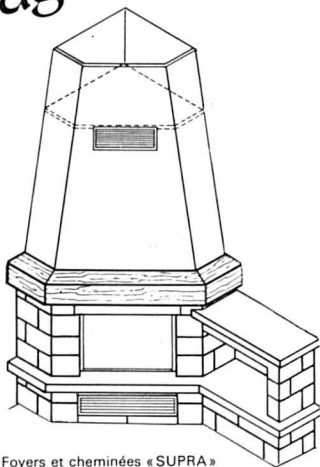
026 2 43 44

MARTIGNY Place de la Poste  
SION Place du Midi 48  
MONTHEY Place de l'Hôtel de Ville

**Le plaisir  
du feu de bois...  
Le chauffage en plus:**



Fourneaux  
en pierre ollaire



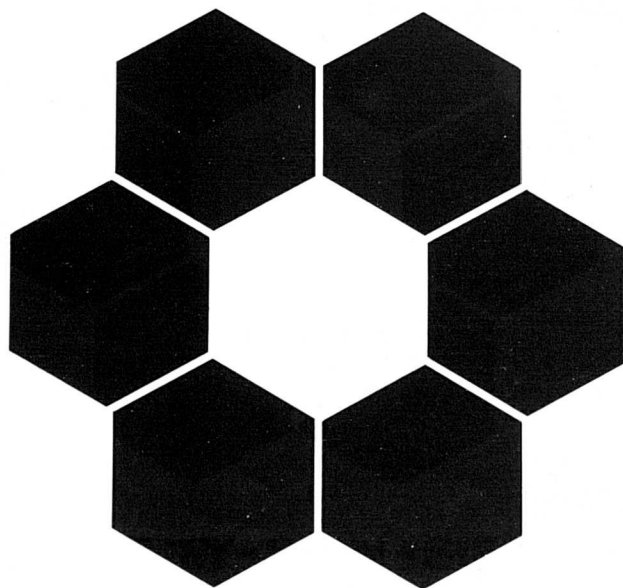
Foyers et cheminées « SUPRA »

Exposition permanente à Fully, rte de Saillon  
Tous les jours, samedi y compris de 9 h. à 12 h. - 14 h. à 18 h.

**M. CARRON-LUGON**

Agent général pour le Valais  
Tél. 026/5 32 32 - 5 42 74

**PLACETTE**



**MONTHEY-SION-SIERRE**





Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Été: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, Tél. 027/55 85 35

**Sierre**

**Agence Marcel Zufferey, Sierre**

Affaires immobilières - Fiduciaire  
Maîtrise fédérale

027/55 69 61

## Hôtels recommandés

### Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber

Salquenen

Idéal pour vacances et banquets  
(120 places)

Tél. 027/55 18 38-39

### Hôtel-Restaurant Atlantic

Piscine chauffée

(ouvert de mai à septembre)

L'hôtel confortable

au cœur du Valais

des affaires et des vacances

Place de parc assurée

M<sup>me</sup> Jules Rey-Crettaz

Tél. 027/55 25 35

Télex 38 235

### Hôtel-Restaurant de la SIERRE Lac de Géronde



Un restaurant original creusé dans le rocher

Une cuisine réputée accompagnée  
des meilleurs vins de la région

Fam. Freudiger-Lehmann  
027/55 46 46

## BRUNO PETIT

Photographe-pressé

Association A.J.I.

Mariages-reportages-albums

Av. du Château 6 - SIERRE

Tél. 027/55 08 01 bureau

55 25 55 privé

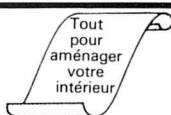
55 70 71 laboratoire

mercredi et dimanche dès 19 h.

**SIERRE**  
Route du Simplon 30  
Tél. 027/55 16 16  
LOETSCHER OSCAR

Visitez  
notre exposition

Carrelages - Parquets - Tapis - Moquettes - Papiers peints - Cheminées  
Fourneaux en pierre ollaire - Décoration d'intérieurs



**OSCAR**



**agrol**

Demandez les  
produits de la

Distillerie **BURO**

Sierre

55 10 68



# HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL  
6 HOTELS, 390 BETTEN  
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ  
HÖHE: 1411 METER  
Telefon 027/61 27 61

# MEUBLES FURRER

La maison valaisanne d'ameublement à l'avant-garde du progrès et avec service de conseil personnalisé

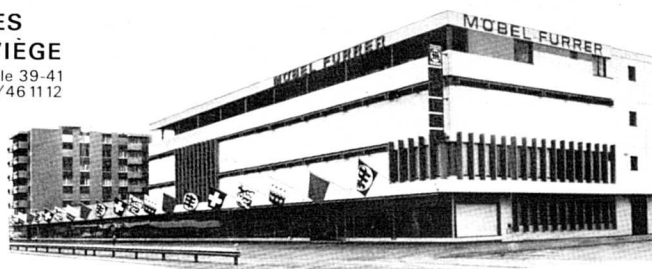
## CENTRE DES MEUBLES

### SION

Av. de Tourbillon 47  
Tél. 027/23 33 93

### VIÈGE

Route cantonale 39-41  
Tél. 028/46 11 12



# HP

photos publicitaires  
pour le tourisme et l'industrie,  
hôtels et restaurants.  
pour vos prospectus, cartes postales,  
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires  
pour expositions, décorations murales,  
vitrines et projections de diapositives.

## photostudio

heinz preisig av. de la gare 5  
1950 sion tél. 027 22 89 92

Monocristaux **DJEVA**  
Corindons & Spinelles

Pour  
la bijouterie  
l'industrie des  
pierres d'horlogerie  
l'industrie des  
instruments de précision  
l'industrie optique  
LASER & MASER  
l'industrie électronique  
l'industrie chimique  
et les laboratoires  
l'industrie textile, etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES  
**HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.**  
MONTHEY - SUISSE



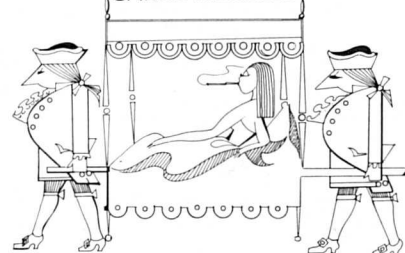
## La Matze à Sion

vous offre pour vos  
congrès  
assemblées  
banquets

ses salles de 50 à 600 personnes

M. Lamon Tél. 027 / 22 33 08

TRANSPORTS INTERNATIONAUX  
DÉMÉNAGEMENTS  
GARDE-MEUBLES



**DUBUIS & FOURNIER SION**  
Avenue de la Gare 32  
Téléphone 027 / 22 54 65

Fendant  
« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg  
« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais  
**VARONE**  
**SION**  
SUISSE

Dôle  
« **VALERIA** »

Grand vin mousseux  
« **VAL STAR** »





# innovation

# innovation

MARTIGNY... SIERRE...  
VISP... BRIG...

Où que vous soyez  
en Valais,  
dans les vallées  
ou dans les villes,  
Innovation  
est à proximité,  
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich  
im Wallis befinden,  
ist die Innovation  
für Ihre Einkäufe  
in der Nähe.

Nous pensons  
que les connaissances  
économiques et financières  
ne doivent pas rester  
seulement l'apanage  
des banques, mais  
être mises à la portée  
de tous.

Le service de nos  
publications est  
gratuit, renseignez-  
vous à nos  
guichets.

N'oubliez pas

de lire  
nos  
publications



Union de  
Banques Suisses



**ZINAL**  
65 14 82  
Jimmy CASADA  
Zinal-Chalets

**VERCORIN**  
55 82 82  
Arnaldo CORVASCE  
B. A. T.

**CHANDOLIN**  
65 18 66  
Jean-Pierre CRETATZ  
Agence Jolival

**ASSOCIATION DE VENTE  
ANNIVIERS-PROMOTION**

**Robert METRAUX**  
Immobilier

**VISSE**  
65 14 04

**ST-LUC**  
65 16 83  
Georges SALAMIN  
Agence Immobilière

**GRIMENTZ**  
65 18 22  
Rémy VOUARDOUX  
Anniviers-immobilier

**Bureau central :  
Télex ANPRO  
38429**

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES  
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

**Gillioz**

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76



**PARCS ET JARDINS  
PROJETS - DEVIS  
PLACES DE SPORT**

**J.-F. Moulin**  
Paysagiste  
Sion-Leytron  
Tél. 027/221294



Paraît à Martigny chaque mois  
Editeur responsable: Georges Pillet  
Fondateur et président de la commission de rédaction:  
M<sup>e</sup> Edmond Gay  
Rédacteur: Amand Bochatay  
Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten  
Administration, impression, expédition:  
Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19  
CH - 1920 Martigny  
Téléphone 026/2 20 52-53  
Abonnements: Suisse Fr. 46.-; étranger: Fr. 55.-  
Le numéro Fr. 4.-  
Chèques postaux 19-43 20, Sion  
Service des annonces:  
Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027/21 21 11



Organe officiel de l'Ordre de la Channe

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle  
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

**32<sup>e</sup> année, N° 11      Novembre 1982**

## Sommaire

Amphitryon  
Le bois  
Wood  
Nos forêts vieillissent  
Merveille de l'arbre  
Le curé sculpteur  
L'église Saint-Maurice du Châble  
Valais-Information  
La saison blanche  
Unsere Kurorte melden  
Facette  
Chronique de l'Ordre de la Channe  
Grains de raisin... grains de sel!  
Lettre du Léman  
Sons de cloches  
Ski: Décence automnale  
Potins valaisans  
Mots croisés  
Treize Etoiles-Schnuppen  
Das Buch des Monats  
Die Restaurierung  
On a recollé le monument d'Ignace Venetz  
Concerts, expositions, spectacles  
Le retour de la croix  
Un mois en Valais  
Le livre du mois

Notre couverture: Les feuilles tombent (Photo Oswald Ruppen)

Dessins d'Emil Wick et Skyll

Photos Andenmatten, Archives cantonales, Berreau, Biner, Bosia, Cottagnoud,  
Eykmanns, Hofer, Mathier, Mabr, Pillet, Ruppen, Thurte.

# GASTRONOMIE & TOURISME

10 ans au service  
du prestige de l'hôtellerie  
et du tourisme en Suisse

**REVUE PROFESSIONNELLE  
DE L'HOTELLERIE  
DE LA GASTRONOMIE  
& DU TOURISME EN SUISSE**  
(textes en français, allemand et italien)

Organe officiel de l'Ordre  
des Coteaux de Champagne  
et de plusieurs associations  
professionnelles de l'hôtellerie

**GASTRONOMIE & TOURISME**  
vous donne toutes informations sur:

- l'hôtellerie et le tourisme en Suisse
- la gastronomie en Suisse et à l'étranger
- les bons restaurants
- les nouveautés dans l'hôtellerie
- les vins et les spiritueux
- les secrets de l'art de la table
- plusieurs confréries en Suisse
- l'Ordre des Coteaux de Champagne  
(Confidences de Georges Prade)
- les activités et événements  
concernant:  
l'Union suisse des Maîtres d'Hôtels  
l'Union suisse des Barmen  
l'Union suisse des Chefs de cuisine  
les Directeurs d'Hôtels, les Concierges
- le panorama des principales  
manifestations touristiques en Suisse

**GASTRONOMIE & TOURISME**  
cette élégante revue illustrée  
sera la bienvenue chez vous

**ABONNEMENT Fr. 32.—**  
**pour un an (6 numéros)**

## COMMANDE

- ☐ Je souscris un abonnement 1 an à Fr. 32.—  
☐ Je désire recevoir un numéro gratuit

Mme/Mlle/M.  
Nom et prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

No. postal  
et lieu \_\_\_\_\_

Veuillez svp expédier ce coupon  
sous enveloppe à:

**GASTRONOMIE & TOURISME**  
service des abonnements  
5 rue des Amis, 1008 - Lausanne  
CCP 10-26327

## Amphitryon

*Les chercheurs d'or et les saints du Valais  
Luc, Jean et Pinsec la belle  
l'enfance en Anniviers et la mort à Tortin  
le vertige et le dogme  
germinal et brumaire  
le fœtus écrasé et l'argent des évêques  
superbes les amours de Vissoie et d'Ayer le farouche  
Regarde  
Chandolin la cloîtrée et les extases du siècle  
Mayoux ta fiancée au bras d'un revenant de Cuimet  
le pétrole et l'encens  
Ecoute  
les prières et le râle du trax  
les vaches de béton au chevet de Grimentz  
tes alpages mécaniques et les sonnaillies des évangiles caillés  
Pourquoi  
ces ogres de mortier pour un peuple lunaire  
le poète et le grand calligraphe des banques  
l'aigle blessé et l'orgueil du Régent  
Pourquoi l'enfant prodigue et la terre de Judée  
le lucre des esprits et le patois des mélèzes  
le grand baillif et la candeur des pauvres gens  
Noé sur son Déluge et la Bible du Mont-Gelé  
les terroristes en politique et la fleur de rhétorique  
deux insectes humiliés sur l'orgue de Tourbillon  
l'orgasme du dimanche et les maquignons des jours d'œuvre  
l'épi de seigle et le pain de béton  
Pourquoi  
la souris chauve et le chat diététique  
la dynamite et l'arolle  
l'exportation d'armes et l'enfant  
Pourquoi  
ce Nazaréen pour trois Suisses  
dis-moi  
Valais des neiges alcoolisées  
et des fleurs du désert  
prestidigitateur de l'Eternel  
immortel Seigneur  
en processions païennes  
j'ai vu venir à toi  
Amphitryon du silence  
tremblants  
tous les muezzins des montagnes  
qui venaient boire à plein gosier  
le fendant  
de tes limbes expropriées*

Jean-Bernard Pitteloud.





# Le bois

Texte Françoise Bruttin  
Photos Oswald Ruppen, Camille Cottagnoud, Archives cantonales

# Maisons de mélèze...

D'instinct, nos ancêtres l'avaient construite, la maison solaire, avec sa face de mélèze tournée vers l'astre du jour pour en capter les rayons, avec ses assises en maçonnerie qui conservaient la chaleur du foyer.

La chambre et son poêle de pierre ollaire, une cuisine avec lâtre constituaient le logement de la famille. Et jusqu'à cinq ménages, chacun sur son étage, cohabitaient dans ces chalets, étroits et hauts, quelquefois doubles.

De Saint-Maurice à Bellwald, plus on remonte le Rhône, plus la partie en maçonnerie s'amenuise. A Conches souvent, seul le foyer est en pierre. Font exception les régions de passage, soumises à l'influence étrangère: Simplon-Village, Liddes, Orsières.

C'est l'arbre qui détermine l'architecture. La longueur du madrier donne le module de la construction. Naturellement, le bâtiment s'intègre au site. La beauté naît de la seule nécessité. Quelquefois les poutres sont sculptées en frise, au pied et au sommet des fenêtres, toujours petites pour ne pas affaiblir la structure porteuse. Et l'enduit de maçonnerie peut s'orner de motifs. A l'intérieur, la poutre maîtresse porte la date de construction, le nom et la qualité des propriétaires.

Eux qui prenaient le temps, bâtissaient lentement. D'abord ils construisaient les fondations en maçonnerie jusqu'au sommet de la cave, élevaient la partie en bois, faite de poutres soigneusement entaillées pour qu'elles s'emboîtent parfaitement l'une dans l'autre. De la mousse comblait les interstices, des chevilles liaient les madriers. Et le charpentier préparait le toit. Deux ou trois hivers passent. Sous le poids de la neige s'effectue le tassement. Alors seulement on édifie la partie de pierre. Dans les villages qui ont brûlé où il a fallu reconstruire sans tarder, l'on constate un décalage entre la chambre et la cuisine que séparent quelques marches. Pour loger les bêtes, la même technique qui allie le bois à la pierre est utilisée dans les granges-écuries. En Valais, sauf dans le val d'Illiez, où la ferme abrite sous un même toit les bêtes et les gens, l'étable et l'habitation sont toujours séparées.

De bois le raccard, où sont entreposées les gerbes, où l'on bat le blé. La caisse est construite de manière rudimentaire: les madriers croisés laissent filtrer l'air



Diogne: la façade tournée vers le soleil.

pour que la récolte sèche. Juchée sur des pilotis coiffés de pierres plates, elle est à l'abri de l'humidité et des attaques des rongeurs. Au centre, l'aire de battage constituée d'une plate-forme rigide est soigneusement assemblée: les céréales sont précieuses, il ne faut pas en perdre un grain.

Le grenier, son frère jumeau, bénéficie d'une exécution plus soignée et ses portes sont munies de solides serrures. Souvent il est sis à l'extérieur de l'agglomération à cause du risque d'incendie, fléau qui ravageait périodiquement les villages. Le paysan y garde son pauvre bien: le grain,

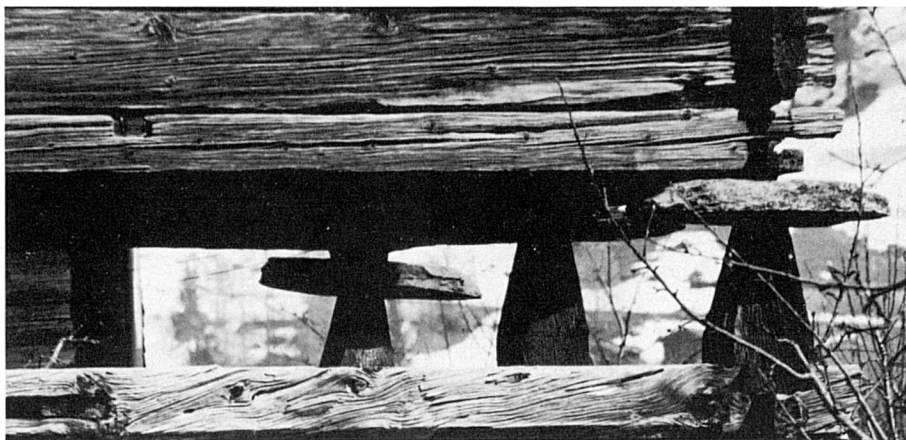
un peu de farine, la viande sèche, mais aussi ses parchemins, ses papiers-valeurs, les channes d'étain, les vêtements du dimanche.

Dans les vignes, le mazot avec sa cave de pierre, souvent équipée d'un pressoir et sa chambre en bois, obéit au même principe de construction.

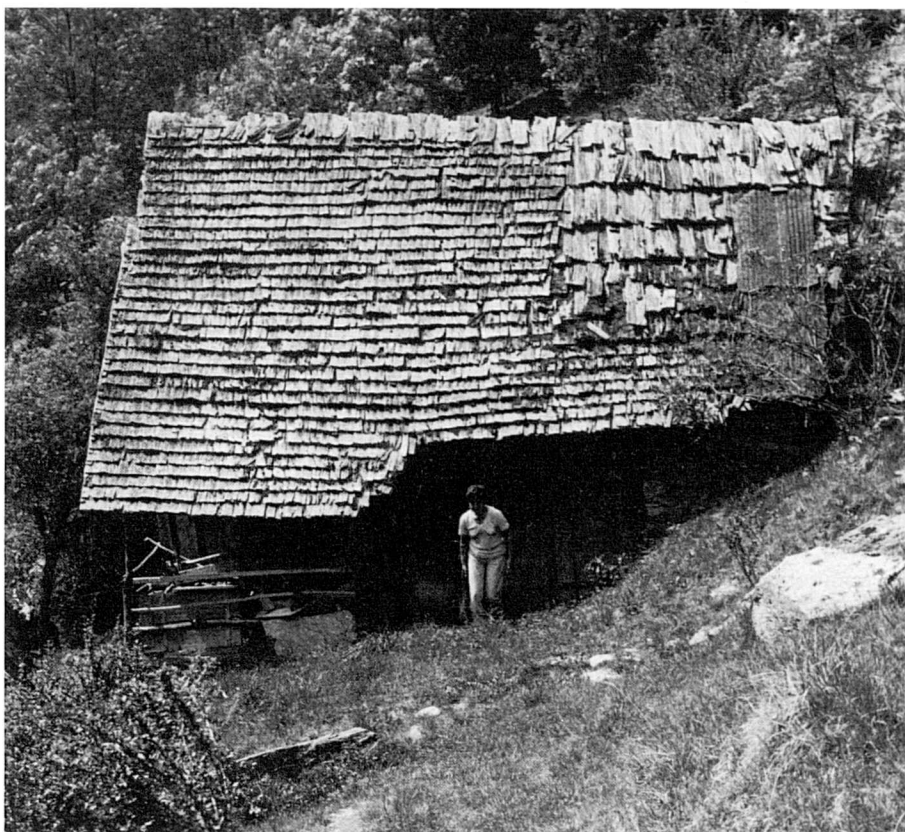
Arches de mélèze qui abritaient les gens, les bêtes, les biens, elles ont traversé les siècles, bravé les rigueurs du climat, résisté aux éléments, aux séismes. D'instinct les montagnards avaient construit un habitat répondant à leurs besoins et adapté à l'environnement.

(D'après les renseignements de Rose-Claire Schulé.)

A l'abri des rongeurs.







Combioule, val d'Hérens.

## ... sous un toit de bardeaux

De bois aussi les toits, couverts de tavlions ou de bardeaux. Et la tradition se perpétue dans chaque vallée et dans beaucoup de villages des hauts, avec ses caractères particuliers.

Les gens de Saas ne les posent pas de la même façon que ceux d'Anniviers, et la manière de Vercorin diffère de celle de Mission.

— Hier, chacun entretenait ses toits, raconte l'un des frères Barmaz de Mission. Aujourd'hui, pour s'occuper l'hiver, bien des artisans du bâtiment font du bardeau comme activité accessoire.

Bûcherons d'abord, ils s'en vont en forêt choisir les mélèzes. Parfois, sur dix arbres abattus, trois seulement conviendront. Car on ne peut pas utiliser le bois qui «tord». Les arbres des hauts sont souvent vidés, ceux qui poussent à une altitude moyenne, vers 1300 à 1500 m., sont plus résistants. Sont sélectionnés les centenaires qui ont le moins de nœuds possible. Et ne seront utilisées que les premières billes, 8 m. environ, le reste servira de bois de charpente ou fournira des lambris.

L'arbre est scié en billes de 4 m. 50. Le tavlionneur prélève un échantillon pour voir si le bois «fend» et le marque en plein cœur.

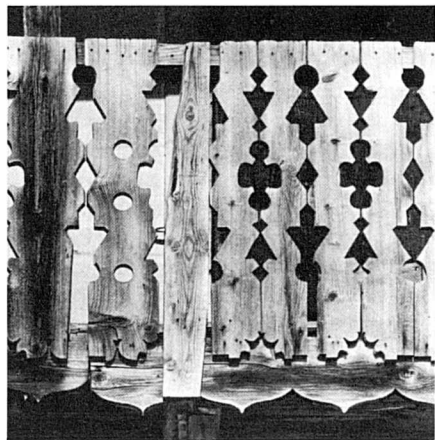
Point n'est besoin d'un vaste atelier ou

de coûteuses machines-outils. Avec le fer à bardeaux, à coups de maillet de bois, l'homme partage la bille en quartiers, puis en sort l'épaisseur de deux lamelles: 3 cm. sur une longueur de 50 cm. Pan! à gauche, pan! à droite pour les séparer. Les bardeaux seront ensuite entreposés dans un endroit non ensoleillé et posés, dans la mesure du possible, encore humides et verts.

Les frères Barmaz préparent eux-mêmes le chevronnage et le lambrissage, placent lambourdes et contre-lambourdes qui recevront la couverture. Alors commence la délicate opération de la pose.

— Jamais blanc sur blanc! Les bords externes sont plus tendres et doivent être recouverts de rouge, sinon la pourriture s'y met. Et puis on charge à fond! Les bardeaux sont serrés les uns contre les autres. Sur un premier rang vient la couverture qui recevra le second rang, décalé de 30 cm. Tous les clous sont cachés. On fait 15 m<sup>2</sup> par jour et par homme. Le prix de revient est relativement élevé à cause de tout le travail préparatoire. Mais, pas beaucoup plus cher que l'éternit. En montagne, c'est la meilleure couverture!... conclut Barmaz qui s'y connaît.

De la dentelle de bois.





# Hier, le boisselier...

— J'ai fait douze métiers et connu treize misères, conclut avec le sourire Jean-Joseph Bonvin d'Ayer sur Hérémence. C'est avec mon père que mon frère et moi avons appris la boissellerie. Aujourd'hui, je ne peux plus travailler, à cause de la vue. Crettaz à Euseigne est encore dans le métier et Follonier à Mâche, mais lui aussi a quatre-vingt ans.

La tradition se meurt. Lui, vif et alerte, le geste précis et prompt, vaque dans son petit atelier pour montrer ses outils: les couteaux à deux mains qui donnent la courbure, la série de couteaux à bois pour évider, ajuster les joints, le racloir, la varlope, les gouges, dont il s'est servi, de longues années durant, pour confectionner les objets, hier indispensables à la vie de tous les jours et qu'il fabriquait pour les gens de la région et livrait jusqu'à Sion, Martigny, Brigue.

— L'ouvrage ne m'a jamais manqué.

Il s'assied sur le «banc-fou» qui est l'établi sommaire du boisselier, prend une pièce de mélèze aux veines fines et retrouve les gestes d'autrefois pendant qu'il raconte:

— Il fallait aller choisir son bois à la forêt. On le fendait. Puis il séchait durant deux à trois ans. A la hachette et à la piolette on le débitait.

Un coup de couteau sur l'extérieur de la planchette, un coup de couteau à l'intérieur, il donne la courbure, vérifie au coup d'œil.

— Je ne vois plus assez aujourd'hui. Tout se faisait à l'œil. Les gabarits, je les dessinais moi-même, et les règles pour dimensionner les douves.

Il aligne la série de barillets de 3 dl. à 3 litres. Le bois clair du sapin alterne avec le rouge du mélèze. De mélèze aussi, le cercle qui tient les douves.

— Il faut du bois gras. On le plie à l'eau chaude et à la vapeur.

Hier les ustensiles et la vaisselle aussi — il n'y a, en Valais, ni glaise, ni terre propre à la poterie — étaient de bois: les seillons à traire, ceux où l'on donnait à boire aux veaux, l'hémine où reposait la traite avant l'écémage, les brantons dans lesquels on transportait le lait du mayen au village, la baratte à beurre.



Pour aller chercher l'eau à la fontaine les femmes portaient de grandes mestres de 40 litres et dans les mestrettes, fermées d'un couvercle, elles apportaient la soupe chaude aux hommes qui travaillaient dans les champs.

De bois, également, les ustensiles utilisés pour le vin: les brantes que portait le mulet qui remontait la vendange de la plaine et les seillettes où l'on déposait le raisin de table, les cuves où fermentait le rouge avant d'être mis en tonneau et le barillet où l'on emportait la ration journalière.

Mais avec l'apparition du fer et du plastique, la disparition du bétail, les objets de bois ont été peu à peu remplacés, ils ont perdu leur fonction utilitaire. Comme se perdent aussi ces noms qui les désignaient avec précision, mots concrets et chantants du patois qu'il égrène comme une litanie et que je ne sais transcrire.

Jean-Joseph Bonvin à l'œuvre.

Page de droite: chez les Mayoraz à Hérémence.

# ... aujourd'hui, l'atelier de tournage et de sculpture

Scie à ruban, scie circulaire, dégauchisseuse, raboteuse, perceuse, tour manuel, tour électrique, tour commandé par un gabarit, machine qui peut dégrossir jusqu'à six statues à la fois, Emile Mayoraz a équipé son atelier. Ses fils, dont l'un a fréquenté l'école de sculpture de Brienz, et quatre employés y travaillent. C'est, dans le val d'Hérens, la seule entreprise de tournage et de sculpture sur bois.

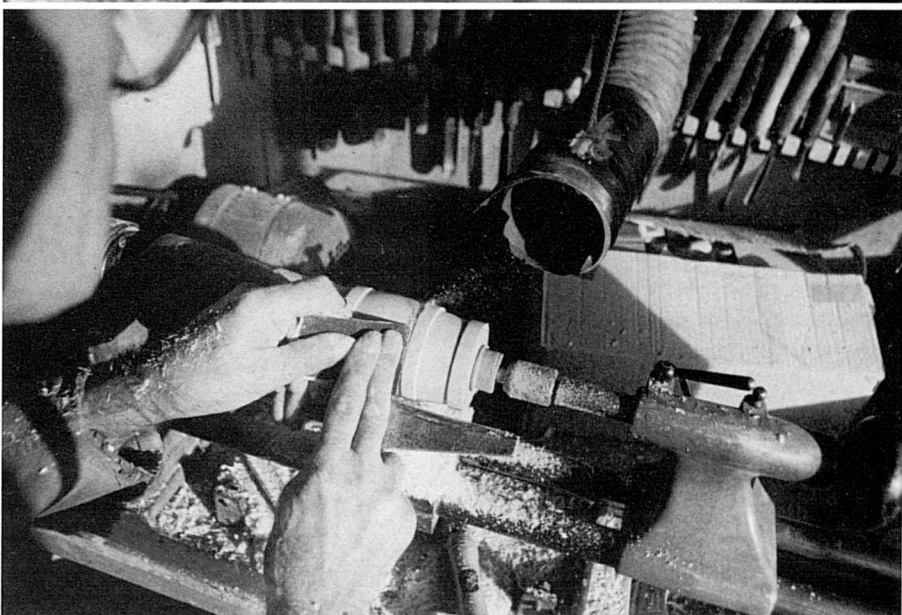
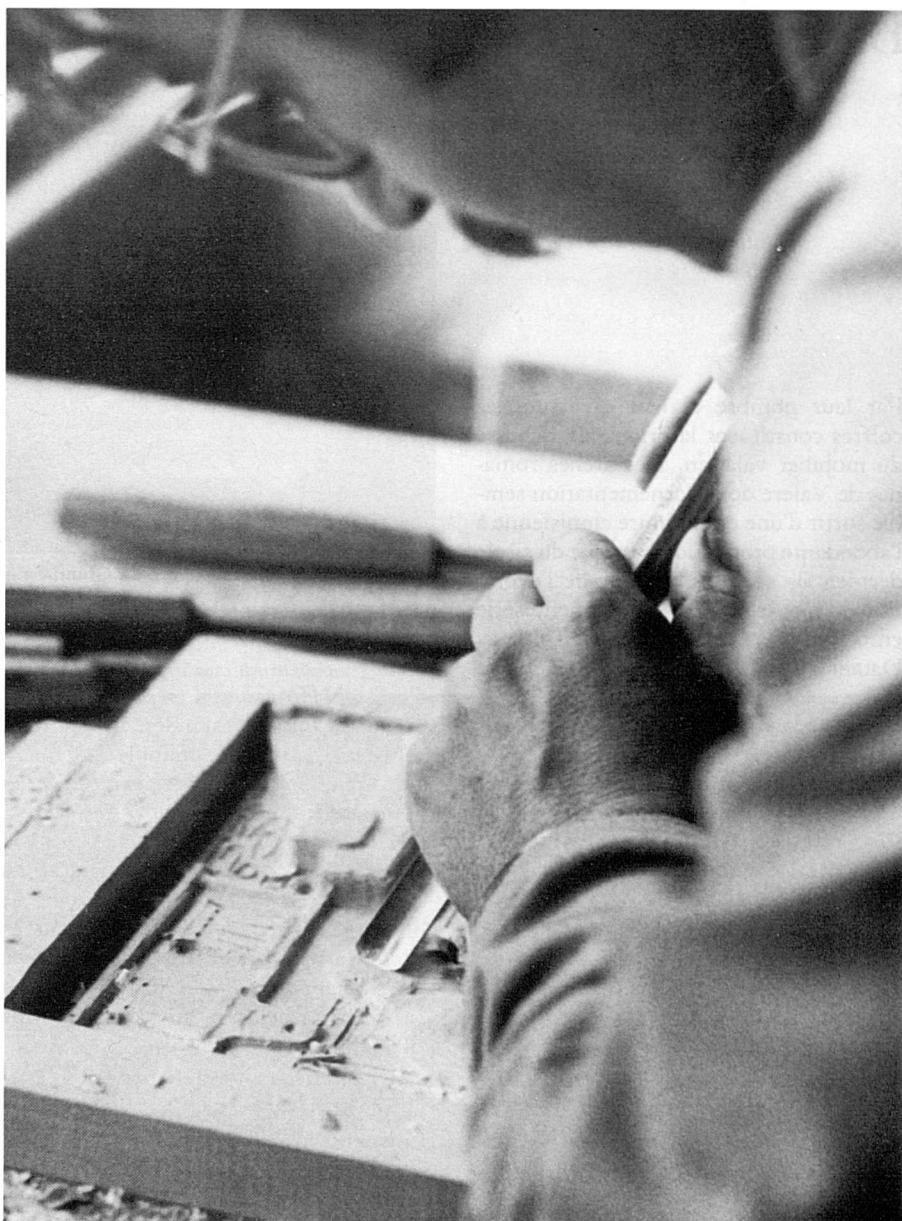
Charpentiers, menuisiers, ébénistes lui confient du travail «à façon». Il tourne pour eux les pieds de meubles: tables et chaises, les balustres des rampes d'escaliers. Devant le tour à gabarit, un ouvrier surveille la machine qui façonne le carrellet. A ses côtés un apprenti tamponne à l'eau chaude les meurtrissures du bois pour les effacer.

Mais c'est à la main que se font les «trintchocs», les assiettes à raclette en bois du pays. Non sur le tour à pédale comme autrefois; celui-ci est électrique et muni d'un dispositif qui aspire la poussière. L'artisan, son bras calé sur l'appuie-main, le plus près possible de la pièce pour éviter le porte-à-faux, taille au ciseau la face, puis la moulure du profil, inscrit la rainure caractéristique.

A l'étage inférieur s'alignent sur les étagères les statues, religieuses pour la plupart, qu'a sculptées le fils, lors de son école. Sur l'établi, les moulages qui vont servir de modèle: vierges, crucifix, saints, mais aussi des panneaux pour des meubles, des armoiries. Les pièces seront d'abord dégrossies à la machine, puis terminées à la main. L'atelier grave aussi les poutres maîtresses, les inscriptions pour les chalets.

Dans le magasin que tient son épouse, il vend assiettes et plats, gobelets et channes, services à liqueur, faits en série, évidemment, mais finis à la main, avec l'amour du travail bien fait.

En 1948, s'installait au village d'Héremence un jeune sculpteur sur bois qui faisait des panneaux, des meubles, des statues avant de se mettre au tournage. Au fil des ans, il a développé son entreprise. L'artisanat, qui s'adapte pour être en mesure de résister à la concurrence étrangère, fait vivre son homme.



# Bahuts

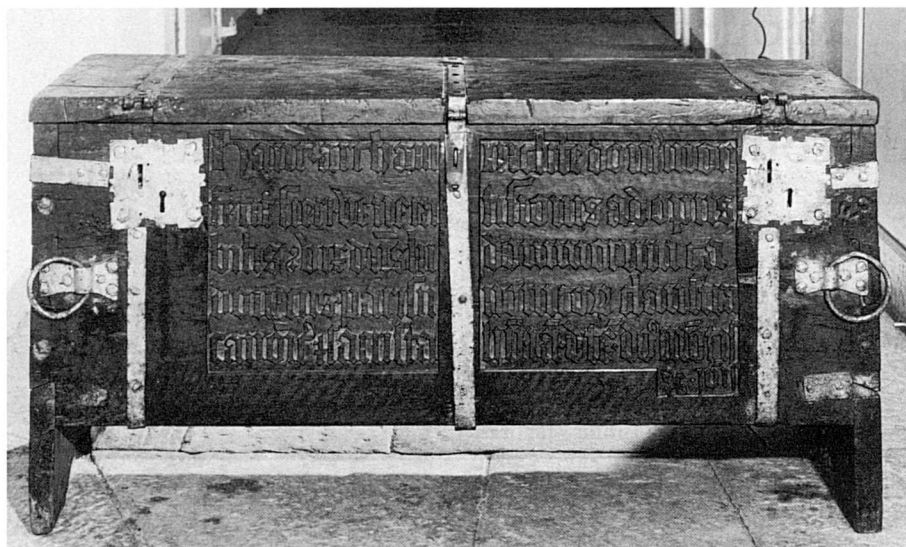
Par leur nombre et leur diversité, les coffres constituent la principale richesse du mobilier valaisan. Des arches romanes de Valère dont l'ornementation semble sortir d'une enluminure clunisienne à l'abondante production rustique du siècle dernier, ils sont les témoins de l'évolution de la charpenterie et de la menuiserie en ce pays.

Datant du XIII<sup>e</sup> siècle, les six bahuts de Valère, les plus anciens qui aient été conservés au monde, sont des merveilles uniques. Ils présentent encore les caractéristiques romanes, mais portent des inscriptions gothiques. Appartenant au Chapitre, ils étaient déposés dans l'église où ils servaient d'armoire pour les chasubles et les objets de culte. Ces coffres à piliers sont du type dit de charpentier.

Un autre type commence à se développer au XV<sup>e</sup> siècle. Le «coffre-caisse», sur socle ou porté par des boules, est l'œuvre du menuisier. Le bahut du Grand-Saint-Bernard en est un exemple représentatif. En noyer, de forme simple, ce meuble gothique doit son cachet particulier à l'inscription de sa face principale et à sa ferronnerie. Sa construction relève du type le plus élémentaire où les petits côtés portent l'ensemble. Les pentures le désignent comme coffre-fort et les deux serrures indiquent sa destination de coffre d'archives.

Plusieurs communes possèdent encore ces coffres d'archives, munis de plusieurs serrures dont le type le plus primitif est taillé dans un tronc. Ils étaient généralement déposés dans le chœur de l'église. Les représentants des trois tiers ou des quatre quarts du village détenaient chacun une clef et l'ouverture ne pouvait se faire qu'en présence de tous.

Au XVI<sup>e</sup> siècle se développe le panneau d'une pièce, sculpté et portant des éléments rapportés. Et fleurit au XVII<sup>e</sup> siècle qui est la grande époque du bahut valaisan, le style Renaissance. Marquetés de bois de différentes essences, sculptés de motifs «à la plume» ou en écaïlle, de rinceaux, les panneaux qui ne sont plus



Coffre gothique de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard.

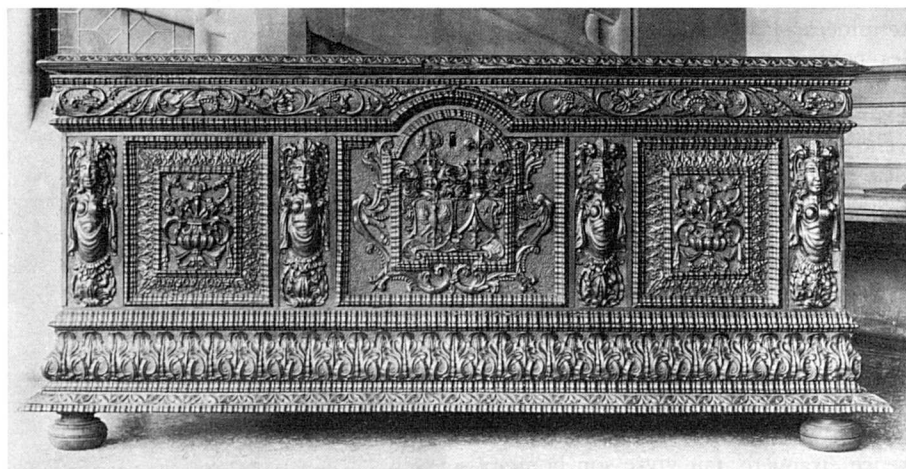
d'un seul front, son séparés par des montants parfois simulés. Ils portent souvent les armes des familles, l'héraldique étant sujet d'importance pour les nobles et les notables.

Deux artisans du Haut-Valais, Johann Siegen à Lötschen et Jörg Mattig à Mörel qui ont exécuté les stalles des églises de Naters, d'Ernen et de Rarogne, fabriquent de superbes coffres, dans un style très personnel, sculptant des végétaux en bas-relief dans l'esprit du maniérisme allemand.

Installé en 1670 à Monthey, Alexandre Mayer, ébéniste souabe dont les stalles de Saint-Maurice sont le chef-d'œuvre, travaille pour les gouverneurs hauts-valaisans de Monthey et de Saint-Maurice. Le listel flammé, encadrement ondulé, dont il orne ses meubles, caractérise sa manière.

En France, à l'époque de Louis XIV, la commode voit le jour et d'autres meubles, buffets, crédences, bureaux-commodos vont prendre le pas sur le bahut. (D'après les indications de Gaëtan Cassina.)

Coffre aux armes de Werra-de Vico (Loèche, 1682).





# Masques

Ils surgissent de la longue nuit de l'hiver, ils surgissent de l'immémoriale nuit des temps, ces visages d'arole, armés de dents de vaches, coiffés de la toison des chèvres ou des brebis. Ils trottent et galopent, se dandinent comme des bêtes, halètent, grognent, mugissent.

Ils ceignent autour des reins des cloches pour éloigner les esprits malfaisants et portent à la main le bâton du pèlerin, mais dans l'autre: une seringue de bois, emplies d'urine, de sang et de suie. Ils en souillent les femmes, épouvantent les enfants, agressent le commun des mortels. Et, le soir à la veillée, ils pénètrent dans la chambre où les jeunes filles se réunissent pour filer la laine.

Gigantesques, sous le haut visage de bois, ils sont devenus autres, appelés à perpétuer le rite. Jeunes gens de vingt ans, célibataires, ayant atteint leur majorité physique et sociale, ils subissent l'initiation et franchissent le pas pour entrer dans la communauté des hommes, pour entrer en communion avec les mânes des anciens, pour entrer dans la grande communication avec l'univers. Porteurs d'une force vitale qui vient des morts et liée à la sexualité, à la fécondité, s'avancent vers les villages ensevelis sous la neige, les Tschäggätäs.

Hier, le garçon taillait son masque ou le recevait de sa famille. Aujourd'hui, dans le Lötschental, les artisans les fabriquent par dizaines, par centaines, par milliers: objets de décoration et souvenirs pour touristes. Ils accentuent la grimace et déforment l'expression, les adaptent au goût des clients. Et la ronde des masques, encerclement magique, est devenu un spectacle folklorique à l'occasion du carnaval.

Pour que se perpétue la communauté, pour que la terre renaisse à la vie, dansent les visages de bois tournés vers l'invisible.

Mais nous n'avons plus accès au mystère.



Masque du Lötschental.

Ebauche de ce qui sera un masque.



# Prières d'arole

Alors qu'en Italie les nobles, en pied ou à cheval, paraden dans la statuaire, en Valais seuls les saints méritent une statue. Parfois, les généreux donateurs figurent au bas d'un retable, personnages mineurs qui s'inscrivent dans le contexte d'une scène religieuse. Et Jodoc de Stockalper s'est fait représenter sur un bas-relief. Mais il n'existait pas chez nous de sculpture profane.

Et l'art sacré choisit le bois comme moyen d'expression: l'arole tendre et docile au ciseau, assez serré pourtant, il ne fend ni n'éclate et, résineux, résiste aux attaques de la vermine. Les œuvres en tilleul sont généralement importées, le maître-autel de Münster, par exemple, qui provient de Lucerne.

Epoque rococo (Bellwald, Conches).



Epoque baroque (Bellwald, Conches).

En général la statue est évidée, il ne subsiste quelquefois qu'une mince paroi. A l'époque baroque, elle est épaisse, riche de matière, l'artiste aime le bois qu'il taille.

Mais il n'est pas seul à donner corps, à insuffler vie à l'œuvre. Le peintre-doreur lui apporte la touche finale. Jadis, il était plus estimé que le tailleur de bois. Non seulement parce qu'il utilise les métaux précieux, l'or qu'il pose à la feuille, mais parce que, sous son pinceau, la statue acquiert son expression, son rayonnement. C'est une grave erreur que de décaper les statues médiévales ou baroques, car le bois a été sculpté en vue de recevoir peinture et dorure.

# Wood

Switzerland was once covered by forests. With the advance of civilization, much of its land was reclaimed for cultivation, at first around lakes and along rivers. Wood was used both to build houses and as firewood. Much later, people living in the plains began building town houses with stones, but in many regions the inhabitants of mountain valleys still use wood, the material nearest at hand, to build whole villages.

During the war of 1914-1918, when the shipments of coal from northern Europe dwindled to a minimum, we had to rely on the wood of our forests as a substitute. But this was dangerous inasmuch as our forests prevent catastrophes. For example a beech tree evaporates in one summer's day 500 litres of water and a hectare of forest 50 000 tons per year; a square kilometre of forest produces from 1000 to 2000 tons of oxygen. Forests not only influence the climate, but retain the soil on steep slopes and prevent avalanches. They shelter many birds and wild animals, insects, flowers and mushrooms. Last but not least, walking in the calm and spicy air of a forest is very soothing for people living in the polluted atmosphere of cities.

For all these reasons, the Federal Council, in 1920, promulgated a strict law concerning the exploitation of our forests. Each canton must appoint forest rangers who inspect the woods and decide which trees can be felled, as each one has to be replaced immediately, which species can be planted in its place.

The Canton Valais has 100 280 hectares of forests. In the Rhone Valley grow many kinds of fruit trees, beeches, chestnut trees, walnut and common maple trees, whereas in higher regions resinous trees are predominant: fir, spruce, pine, mountain larch and arolla (Cembra pine). The larches are beautiful trees. They grow very tall and become very old. Those standing alone in a field are more flexible than the ones growing in forests. On their branches and thin twigs, they wear fine, light green needles and are the only resinous species that loses its needles in October. They become bright yellow before they fall to the ground. For a short time, the trees look like golden torches among the other trees. But in winter their twigs, too weak to hold snow, get frosted and make lacy patterns against the sky.

The arolla, with sturdy trunk and branches and long needles, is called the king of the mountains. It grows as high up as 2500 metres and often stands alone like a sentinel above the tree limit. There it defies storms, and lightning often mutilates its trunk, but the tree keeps alive. Unfortunately, for some unknown reason, it no longer reproduces itself and is therefore protected by law. Its white, fine-grained wood with black knots in it, used to be appreciated for furniture-making and wall panelling in chalets.

The people lived self-sufficiently in the beautiful 16 kilometres-long Lötschental (valley), which runs between two high mountain ranges north of the Rhone Valley and was very isolated until the beginning of this century and got a motor road only in 1950. When a man wished to build a house, he chose a larch tree and his neighbors helped him to cut and transport it to the village where it was left to dry, before it was cut into roughly hewn beams for the house walls or sawed into planks for the rooms. When properly dried, larch wood never rots, which explains that these houses last for centuries. One house in Kippel in the Lötschental dates back to the middle of the 16th century and is still inhabited. All the furniture was also made of this wood and decorated with stylized carvings of suns and stars. (Incidentally, in the Indian Museum in Phoenix, Arizona, there are identical carvings made by Indians who never had any contact with the people of the Valais.) Underneath the eaves of the front wall was written the name of the owner, the date of building and a verse recommending the house and people to the protection of God, or reminding the descendants to lead an honest life and be God-fearing. The household utensils, tumblers, bowls and spoons were also carved out of larch wood, as well as all the farming tools, barrels and buckets. Now, since the Lötschental has a good road leading to the railway station at the Lötschberg tunnel and even down to the Rhone Valley, its inhabitants use modern household utensils, but in Wiler, Lötschental, lives a wood sculptor, Markus Bellwald, who carves and paints fear-inspiring carnival masks and also makes souvenirs. Forty years ago, I bought there a small candlestick made of maple wood with delicate carvings around it. It now has a fine patina.

Among many other artists of the Valais who use wood for their sculptures, the sculptor and cabinet-maker Jean Collaud at the Rue de la Gare, Martigny, creates animals and beautiful pieces of furniture.

When entering the Grand Hotel of Arolla some years ago, I was stunned to see a life-sized fox staring at me at the bottom of the stairway rail. Because of the russet colour of the larch wood, the fox looked alive.

In the Upper Valais, the Baroque churches of the Goms valley all have high altars made of larch wood by local sculptors, which were then painted by Austrian artists.

Now that our forests are protected from over-exploitation, we learn that in other continents jungles, which preserve the land from becoming barren deserts, are in great danger of being ruined, so that in a very near future neither man nor animals can live there. Do the greedy people who do that think: when we are gone let happen what may!

Lee Engster

Presque toutes les statues qui ont été découvertes à Loèche datent de l'époque médiévale. Le sculpteur a travaillé avec autant de soin le dos que la face. C'est aussi la règle aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles. Elle est observée encore par l'école de Bellwald qui, au XVII<sup>e</sup>, cultive encore la tradition de la Renaissance. Mais à Ernen, où l'art baroque déploie sur la façade du maître-autel la richesse de ses ors et la profusion de son ornementation polychrome dans une architecture d'illusion, l'envers du décor est nu. Les artistes ne travaillent plus dans la perspective de l'éternité, le facteur temps et celui du coût sont entrés en ligne de compte.

Saints de bois, offerts à la dévotion, ils s'incarnent à l'époque baroque où, dans le Haut-Valais, l'art sacré atteint son apogée. Le sculpteur donne chair aux corps épanouis qu'enveloppent d'amples drapés mouvants. La statue prend possession de l'espace dans l'élan qui l'anime. A l'époque rococo, elle s'ameuise, s'aplatit, perd sa corporalité.

Corps incarnés ou visages mystiques comme la «Pietà» d'Ernen, les œuvres s'intègrent à l'architecture de l'église ou de l'autel. Elles n'existent pas pour elles-mêmes, mais ont été créées, prières d'arole, pour guider le regard vers le Très-haut.

Françoise Bruttin.

(D'après les renseignements de Walter Ruppen.)

Pietà gothique de l'église d'Ernen (début du XIV<sup>e</sup> siècle), hélas! volée en 1980.





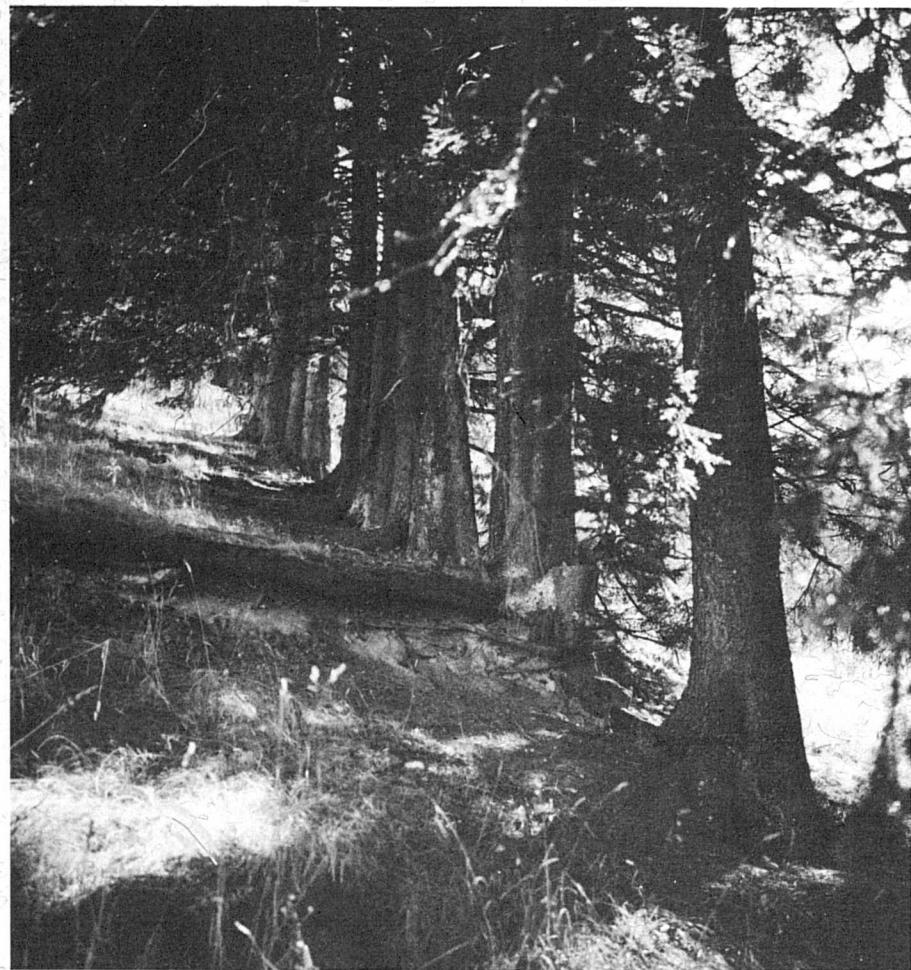
# Nos forêts vieillissent

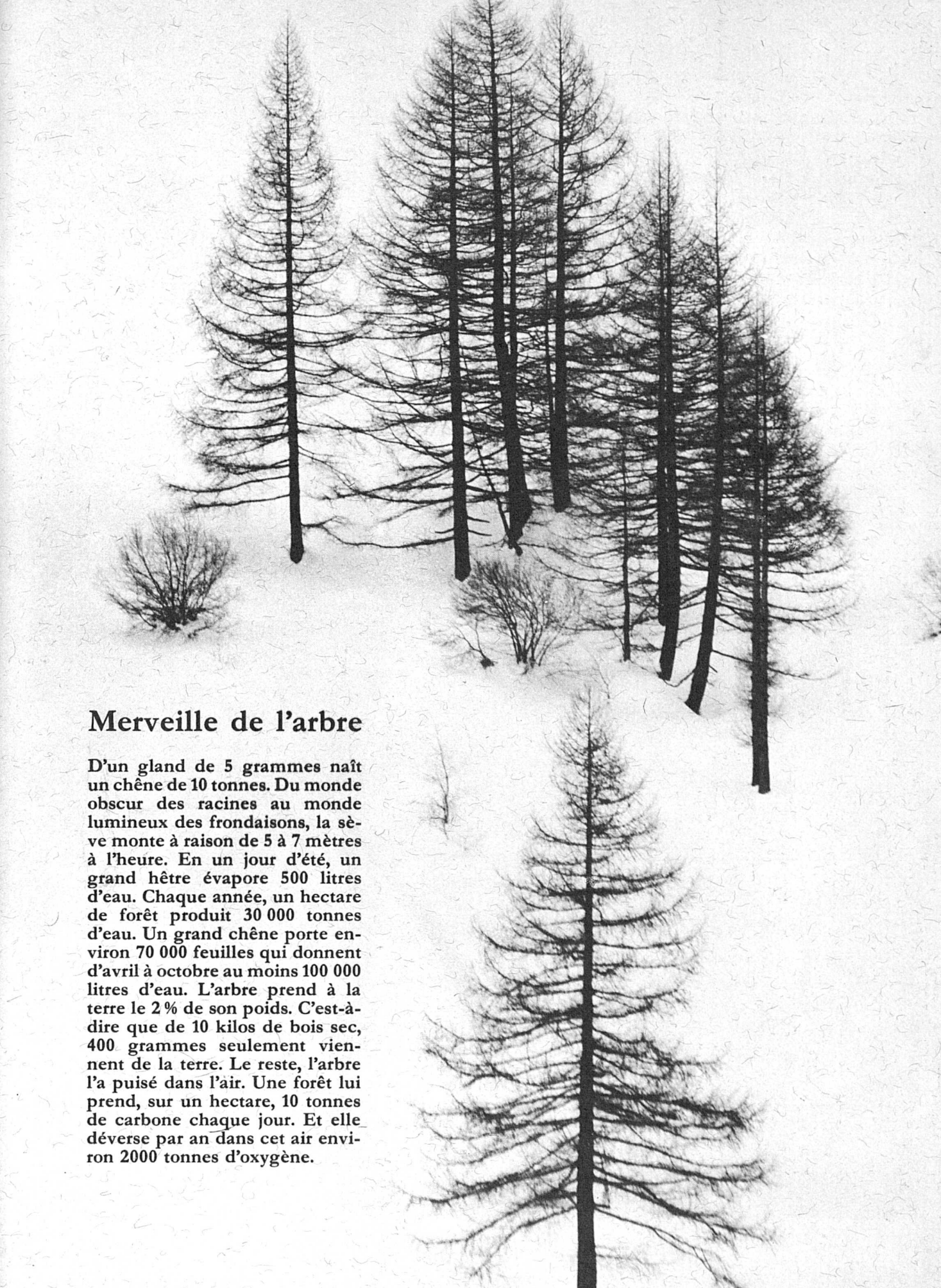
Jusqu'à la dernière guerre mondiale, l'exploitation de la forêt tenait une place importante dans l'économie alpestre. Elle fournissait le bois de feu pour la préparation des repas et le chauffage du logement. Sur le plan énergétique elle constituait la principale ressource et procurait à la construction la matière première. Une législation restrictive et des mesures de police sévères en assuraient la protection.

Si, durant la guerre, les forêts ont été soumises à une surexploitation, depuis les années cinquante se marque un désintérêt. Apparaissent, sur le plan énergétique et sur celui de la construction, des produits de substitution. Et les activités de la population se détournent des travaux de la sylviculture et du bûcheronnage pour se diriger vers le secteur tertiaire.

Profitant de la protection légale et du recul de l'économie alpestre, la surface forestière valaisanne a augmenté de 10 à 20% en un siècle, pour atteindre aujourd'hui un total de quelque 100 000 hectares.

La gestion des forêts est du ressort des propriétaires, c'est-à-dire des bourgeoisies, municipalités et consortages qui en possèdent environ le 90%. L'Etat se charge de la planification à l'échelon cantonal: formation professionnelle, structuration des triages, planification et subventionnement des travaux.





## Merveille de l'arbre

D'un gland de 5 grammes naît un chêne de 10 tonnes. Du monde obscur des racines au monde lumineux des frondaisons, la sève monte à raison de 5 à 7 mètres à l'heure. En un jour d'été, un grand hêtre évapore 500 litres d'eau. Chaque année, un hectare de forêt produit 30 000 tonnes d'eau. Un grand chêne porte environ 70 000 feuilles qui donnent d'avril à octobre au moins 100 000 litres d'eau. L'arbre prend à la terre le 2 % de son poids. C'est-à-dire que de 10 kilos de bois sec, 400 grammes seulement viennent de la terre. Le reste, l'arbre l'a puisé dans l'air. Une forêt lui prend, sur un hectare, 10 tonnes de carbone chaque jour. Et elle déverse par an dans cet air environ 2000 tonnes d'oxygène.

La superficie productrice qui est de 70 000 ha., fournit actuellement 90 000 m<sup>3</sup> de bois et un meilleur état sanitaire des forêts.

En effet, sans abattage, sans coupe de bois, les forêts vieillissent. Et, trop anciennes, elles deviennent vulnérables aux attaques de tous genres: pollution, maladies, insectes, et ne sont plus en mesure d'assurer avec efficacité leur rôle protecteur: lutte contre les avalanches, les glissements de terrain et l'érosion du sol, de même que leur fonction régulatrice dans le régime des eaux.

Lors de l'exploitation des anciens massifs forestiers, il faut abattre d'emblée les vieux arbres. Mais le produit de leur vente ne couvrira pas les frais. Pour des impératifs économiques, il est donc nécessaire de mettre également sur le marché du bois sain. D'autre part, l'obtention du rajeunissement de la sylve est conditionnée par la mise en lumière du sol. Elle consiste à faire des trouées qui stimuleront la régénération. D'où ces interventions énergiques qui stupéfient parfois le promeneur. Les vieux arbres doivent mourir pour que vive la forêt.

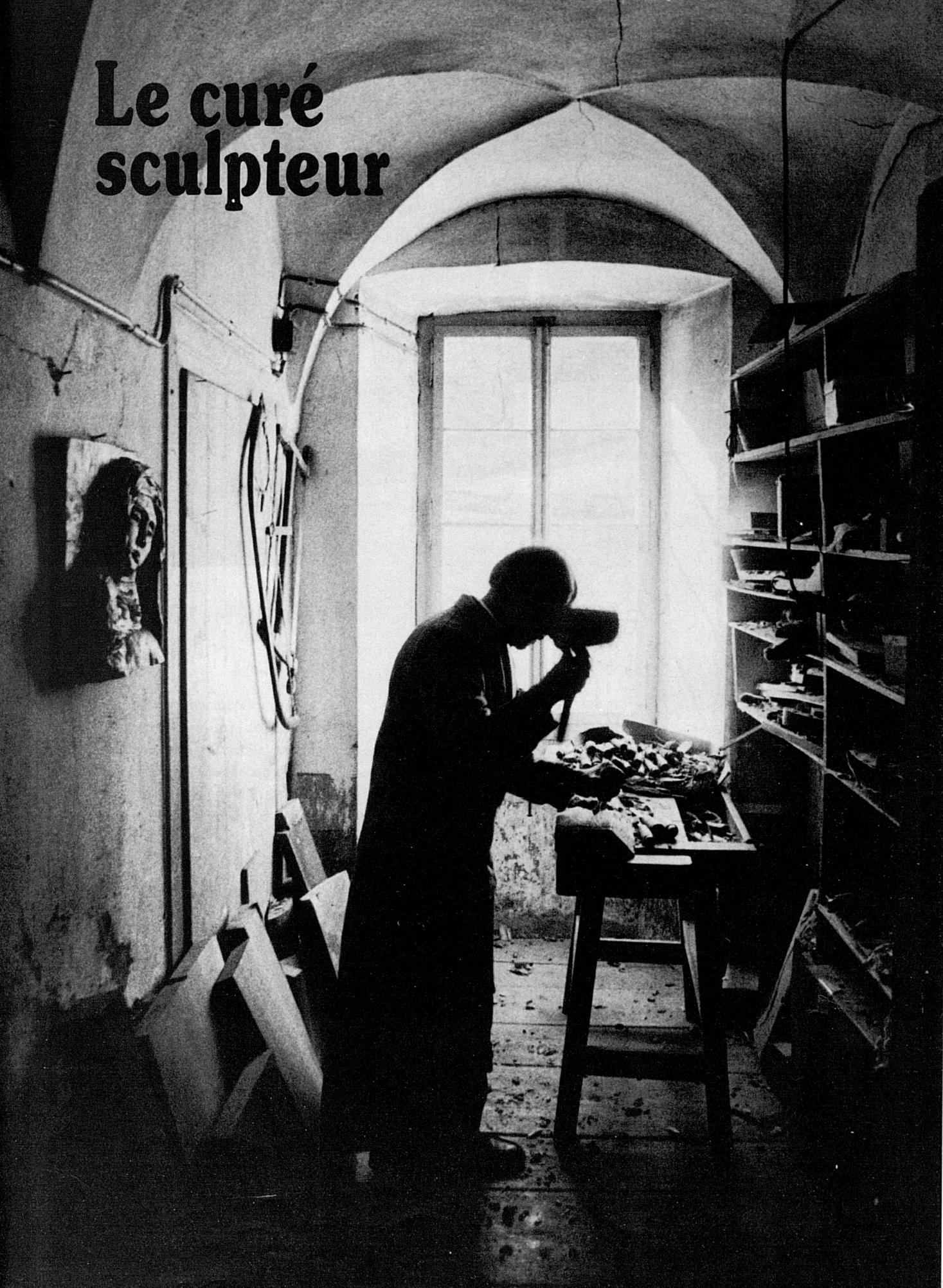
Françoise Bruttin.

A la Varenalp; au fond, le Cervin et la Dent-Blanche.





# Le curé sculpteur



# Le curé sculpteur

Texte Gaby Zryd  
Photos Camille Cottagnoud







J'ai toujours admiré les interlocuteurs qui parlent avec humour de la vie quotidienne, pourvu que leur gaieté ne soit pas grinçante. Cette vision des choses implique plus que de la gentillesse. Il faut du détachement et de la sérénité pour s'amuser de situations inattendues ou d'obstacles subits. Et le goût d'imposer sans contraindre. En écoutant René Giroud, sculpteur sur bois, parler de tout, sauf de soi-même et d'art, on s'égaie avec lui à faire revivre les graves chanoines figés sur les toiles du presbytère, ou à suivre des paroissiens dans un pèlerinage harassant. Conversation tonique au possible! Il en découle des évidences qu'on oublie facilement dans la tension journalière: «Il y a des nœuds partout.» ... «Le plaisir est de faire bien, avec ce qu'on a.» Dès lors, on comprend pourquoi René Giroud a choisi la sculpture sur bois pour s'exprimer. Contrairement



à la glaise docile et plutôt complice, le bois est une matière avec laquelle il faut compter. Elle a ses tendances, ses blocages, ses défauts. Comme les gens. A voir travailler l'artiste, on sent le ferme affrontement entre sa volonté et une résistance qu'il respecte. «Je pensais orienter la robe de la Vierge dans ce sens, mais le bois avait un nœud, j'ai dû en tenir compte. Souvent, un défaut aboutit sur un résultat plus original.» Tenir compte de faiblesses existantes... et tirer de la souche une œuvre d'art. Le vocabulaire est le même, qu'il s'agisse de sculpture ou de spiritualité. Ce que le curé Giroud signale dans un petit éclat de rire. Seul dans son atelier, il renoue avec des siècles de tradition. A l'ère de l'électronique, les instruments sont ceux du Moyen Âge. Leurs rondeurs luisent à contre-jour, chaque outil a son nom et sort de l'anonymat, une





sorte de compagnonnage s'établit entre la main et l'objet. «Le manche de ce maillet, sentez comme il est bien!» Cette image intemporelle du moine dans sa cellule est encore soulignée par la lumière qui dessine les arêtes des murs et accuse les méplats des œuvres en travail. Maillet et burin frappent le bois dans un rude affrontement, des éclats volent, une forme s'ébauche. Parfois, la main palpe la planche, sous prétexte d'indiquer le dessin. Mais c'est peut-être un signe de conciliation et d'amitié. «Le bois, la sculpture sur bois, ça doit aussi se sentir sous la paume.»

Peu à peu, sous notre regard, une Vierge à l'Enfant se précise. Elle ira rejoindre d'autres œuvres inspirées de l'iconographie religieuse. Pietà, Nativité, Fuite en Egypte, Saints Patrons, les sujets sont classiques, mais chaque objet vit de sa vie personnelle. N'est-il pas né d'une matière qui a des veines et un cœur, sous le burin d'un sculpteur au style vigoureux, décanté de toute sentimentalité?

J. 7701.



# L'église Saint-Maurice du Châble

Texte Jean-Michel Gard  
Photos Jean-Marc Biner



Serrure datée de la grille du chœur.

La nef vue du sud-ouest, après restauration.





«L'église Saint-Maurice du Châble compte parmi les églises gothiques les plus belles et les plus rares du Valais», affirmait en 1962 le professeur Linus Birchler, président de la Commission fédérale des monuments historiques. Dans son rapport il poursuivait: «Une restauration s'impose, vu les dégâts manifestes tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.» Cependant il fallut attendre 1974 pour qu'un comité de restauration soit constitué et prenne les choses en mains. L'exécution des travaux fut confiée à l'architecte Nico Sneiders de Monthey. La restauration des façades extérieures et du clocher dura de septembre 1976 à novembre 1977; les travaux à l'intérieur de l'édifice furent réalisés entre mai 1979 et septembre 1980. Deux ans furent encore nécessaires pour les finitions, en

particulier pour la restauration des différentes œuvres d'art, l'installation d'un nouvel orgue et la pose de vitraux modernes dans la nef. Après huit ans de travaux l'église du Châble fut solennellement inaugurée le dimanche 12 septembre 1982, fête patronale de la Saint-Maurice, en présence de l'évêque de Sion Mgr Henri Schwéry, qui procéda à la consécration de l'autel majeur et à la bénédiction du monument, et de Mgr Henri Salina, abbé de Saint-Maurice. Sur le plan cantonal l'église du Châble est classée monument historique depuis 1911, alors que sur le plan fédéral l'ensemble du site avec l'église paroissiale, l'ossuaire et le bâtiment de l'ancienne cure, fera l'objet d'un classement après étude par les experts des derniers dossiers de restauration.



L'église, l'ossuaire et l'ancienne cure. A droite, croix coiffant les gâbles des lucarnes du clocher.



## *Histoire et architecture*

L'église actuelle date du début du XVI<sup>e</sup> siècle. Le clocher est un peu plus ancien et sa construction remonte à la fin du XV<sup>e</sup>. Ces édifices ont bien évidemment été précédés par d'autres constructions, dont nous ignorons pratiquement tout. Ce qui est sûr, par contre, c'est que la paroisse de Bagnes fut fondée dans la seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle, probablement peu après la cession à l'abbé de Saint-Maurice des droits de seigneurie sur la vallée par le comte Humbert III de Savoie, en 1150, et avant 1178, date de la première mention de l'église dans la bulle du pape Alexandre III qui énumère les possessions de l'abbaye de Saint-Maurice.

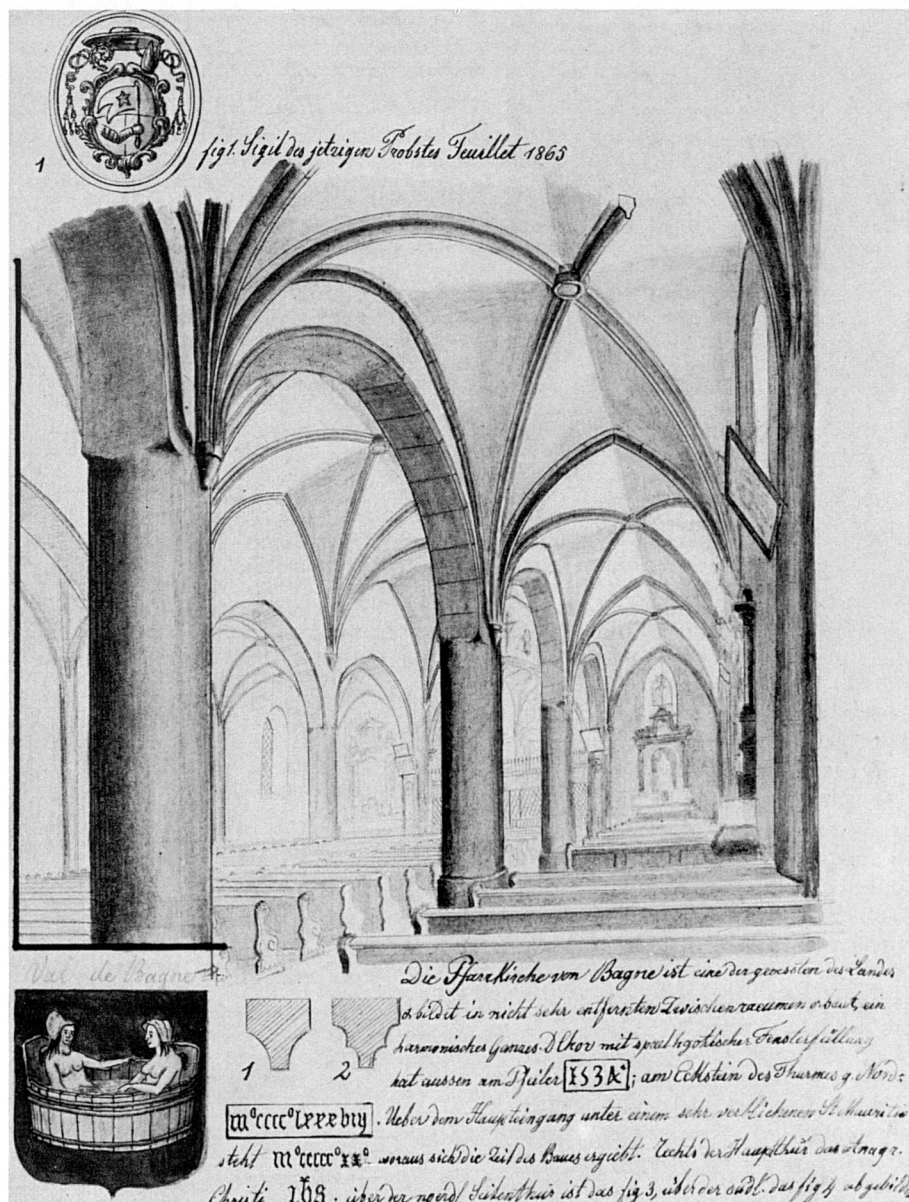
Le clocher fut commencé en 1488, comme l'indique la date inscrite en chiffres romains au bas de la face nord de la tour. Il fut l'œuvre de Jean Dunoyer alias Vaulet (ou Valet) de Vouvry, que l'historien d'art Marcel Grandjean qualifie très justement de «maître des beaux clochers». C'est en effet le même architecte qui réalisa les clochers de Vevey, de Montreux, de Vollèges et de Bex. Tous ces édifices ont en commun une haute et élégante flèche en pierre, octogonale, à faces concaves ornées de lucarnes, et une tour de beffroi percée par quatre baies décorées d'un archivolt saillant. Selon les conventions conservées aux archives de la commune, la construction du chœur aurait dû commencer en 1503 et celle de la nef en 1519. Tous deux sont l'œuvre du maître Pierre Guigoz, dont l'origine n'est pas précisée. Si au moment de construire la nef il habite Aigle, il



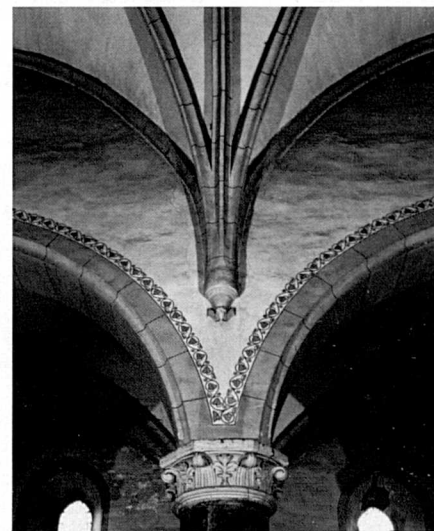


1488: date en chiffres romains, mais en lettres gothiques, sculptée au bas du clocher.

La nef vue du sud-ouest, dessin d'Emil Wick (1864-1868).



pourrait bien être originaire de Bagnes même, car le patronyme de Guigoz y est attesté dès le début du XIV<sup>e</sup> siècle. Le chœur, auquel aurait déjà travaillé Jean Dunoyer, ne semble pas avoir été achevé tout de suite, comme l'indiquent la date de 1534 sur l'un des contreforts extérieurs et les armoiries de la clef de voûte de l'abside, aux armes de l'évêque de Sion Adrien de Riedmatten (1529-1548). C'est certainement le même architecte qui bâtit la chapelle de Chastonay dans l'église d'Ollon et la nef de l'église de Montreux qui rappelle beaucoup celle du Châble. Le chœur actuel résulte de l'agrandissement d'un ancien chœur rectangulaire par l'adjonction d'une abside polygonale à quatre côtés. Il comporte des éléments de plusieurs époques de construction. La nef fut réalisée sans retard, comme le



Chapiteau de 1901-1902 et retombée des voûtes de la nef.

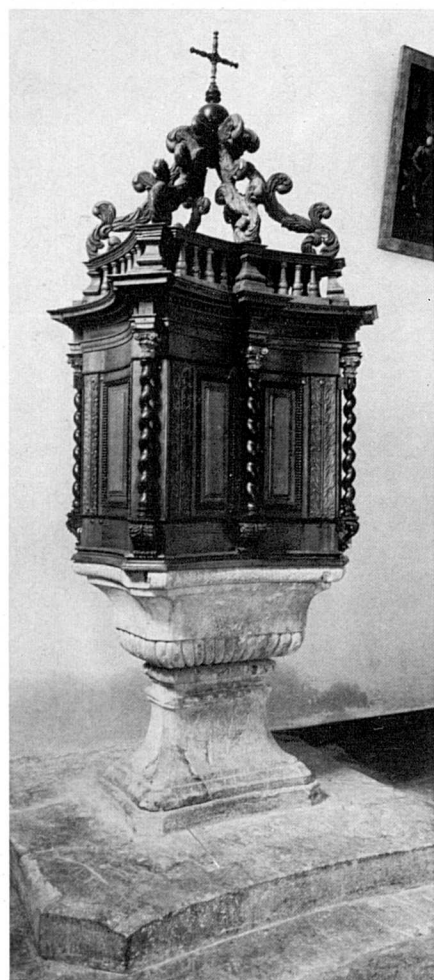
Même vue après restauration: suppression des chapiteaux et rétablissement de culots conformes aux restes des originaux.



prouve la date de 1520 au-dessus du portail principal. Elle comprend trois vaisseaux, dont un vaisseau central plus haut et plus large, tous trois recouverts par une seule toiture, ce qui donne à l'édifice un aspect quelque peu trapu. Les arcs entre les vaisseaux reposent sur six colonnes de pierre sans chapiteau. Les croisées d'ogives s'appuient sur des culots ou des colonnes engagées. Dans le chœur, arcs, nervures, culots, colonnes engagées et clefs de voûte sont soigneusement exécutés en pierre dure, tandis que dans la nef ces mêmes éléments sont en tuf et recouverts d'une peinture grise donnant l'illusion de la pierre.

Les architectes qui ont construit l'église du Châble ont surtout œuvré dans la région du Vieux-Chablais, entre Saint-Maurice et le lac. Ils se distinguent par une architecture simple, équilibrée et plutôt traditionnelle. Le gothique tardif qu'ils adoptent dans toutes leurs constructions se démarque nettement des réalisations qui, à la même époque, caractérisent le Valais central et germanique. Ces dernières, surtout celles de l'architecte Ulrich Ruffiner, témoignent

Fonts baptismaux (1703-1704).



Buste-reliquaire de saint Maurice en bois polychrome, milieu du XV<sup>e</sup> siècle, avant et après restauration.



de recherches plus novatrices et d'apports même renaissants. Mais si les architectes chablaisiens ont été plus conservateurs, ils n'en ont pas moins été d'excellents sculpteurs, qui aimaient travailler la pierre et qui savaient agrémenter leurs œuvres de motifs décoratifs originaux, précis et d'une belle facture. Ils nous ont légué une architecture solide, dépouillée et calme, où sobriété et modestie ne sont point synonymes de froideur ou de sécheresse.

## Mobilier

Le mobilier du Moyen Âge a presque totalement disparu. De cette époque subsiste toutefois un beau reliquaire de saint Maurice, actuellement conservé dans une niche du chœur. Daté entre 1436 et 1476, ce buste en bois poly-

chrome a retrouvé, grâce à une restauration consciencieuse, son aspect original. Une grande richesse caractérise l'ère baroque. C'est en effet à la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> et au début du XVIII<sup>e</sup> siècle qu'appartiennent la plupart des œuvres d'art: autels, fonts baptismaux et chaire.

La grille maillée en fer forgé qui sépare encore le chœur de la nef est un chef-d'œuvre de ferronnerie, dû au Franc-Comtois Jacques Poix de Jougne. A l'ancien maître-autel appartenait sans doute le grand tableau de saint Maurice accroché dans le chœur. Les deux autres toiles qui ornent l'abside sont dues au Lucernois Sebastian Düring. La chaire, dont les niches sont ornées de statuette polychromes représentant les évangélistes, est une belle œuvre d'ébénisterie dans le goût de la Renaissance tardive. Le couvercle des fonts baptismaux fut probablement sculpté par le célèbre Alexandre Mayer, qui exécuta les stalles de l'abbatiale de Saint-Maurice et les fonts baptismaux de Monthey.

Au cours du premier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle l'église s'enrichit encore de toute une série de peintures dues à l'artiste bagnard Félix Cortey et à son cousin Michel Corthey. Parmi celles-ci, signalons surtout le chemin de croix et le Christ au tombeau de Félix. Le nouvel autel Saint-Antoine en stucco lucido, exécuté dans le style classique, est probablement une œuvre des stucateurs Gualino; quant à son retable, il a été peint par le Monthey-san Emmanuel Chapelet. L'orgue est sorti de l'atelier Füglistler à Grimisuat et les vitraux de la nef sont une création de Pierre Chevalley d'Yverdon.

Ce sont-là les principaux éléments d'un mobilier plein d'intérêt, qui permet de suivre à travers les siècles, les phases les plus significatives de l'évolution des arts en Valais.

Jean-Michel Gard.

*Le Centre de recherches historiques de Bagnes et la paroisse de Bagnes ont fait paraître une brochure illustrée de plus de cent pages. Elle contient des articles de Jean-Michel Gard, de Gaëtan Cassina, du chanoine Joseph Roduit, curé de la paroisse, avec une préface du président de la commune Willy Ferrez, et peut être obtenue auprès de l'Administration communale de Bagnes.*



**VALAIS  
WALLIS**

SUISSE

SCHWEIZ

# INFORMATION

*Novembre 1982*





# NOUVELLES TOURISTIQUES

## La saison blanche

A l'approche de la saison d'hiver, les stations de sport se sont équipées pour faire face à l'assaut des hôtes avides de neige et de soleil. L'offre d'arrangements forfaitaires d'avant et d'arrière-saison est toujours plus abondante, comme le confirme une enquête faite par l'Office national suisse du tourisme (Onst), selon laquelle plus de 30 000 forfaits de vacances auraient été vendus l'hiver dernier en Suisse.

Cette formule de vacances, très appréciée des hôtes conscients des prix avantageux offerts en dehors des pointes saisonnières, a connu un vif succès surtout auprès de la clientèle helvétique, la plus importante pour nos stations de sports d'hiver.

Nous ne publions pas de liste de prix. Les informations sur l'offre d'hiver ont été condensées dans les quatre listes «La Suisse à forfait» publiées par l'Office national suisse du tourisme: pour skieurs avec ou sans cours de ski et abonnement sur installations inclus, pour skieurs de fond, enfin pour non-skieurs (avec patinage, curling, tennis, visite de villes, etc.). Ces listes peuvent être demandées à l'Onst, case postale, 8027 Zurich.

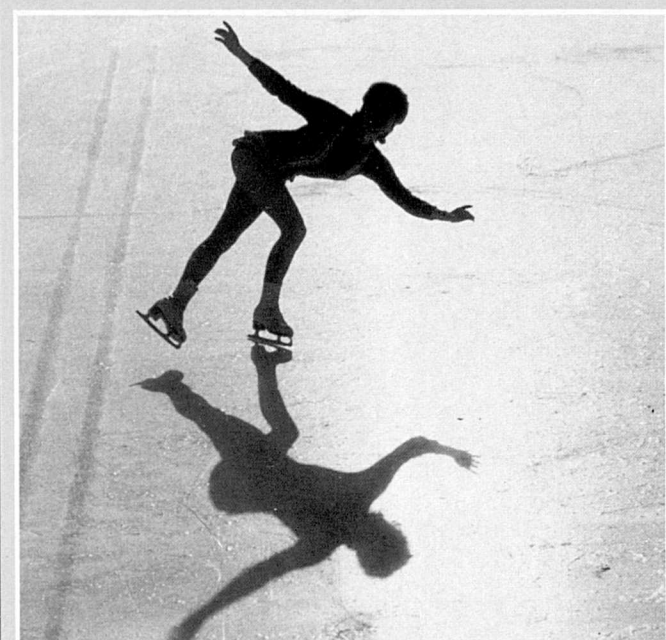
### Semaines forfaitaires

Les cours de ski d'avant-saison sont toujours très appréciés, car ils permettent aux sportifs de se mettre vraiment en forme. Ils comprennent en général le logement à l'hôtel, la demi-pension, les cours de ski alpin ou de ski nordique, ainsi que l'abonnement de ski.

En Valais, des arrangements sont offerts à Bettmeralp (11-18.12), Champex-Lac (à partir de décembre), Crans-Montana (5-7.12), Fiesch

(12-18.12), Loèche-les-Bains (11-18.12), Riederalp (12-19.12), Saas-Fee (11-18.12), Verbier (21.11-18.12) et Zermatt (20.11-17.12).

Saint-Nicolas accorde, en liaison avec l'abonnement de sports d'hiver de dix jours, une réduction de 50 % sur les lignes de chemin de fer et d'autos postales à destination de Zermatt et de Grächen; Ovronnaz consent également sur tous ses lifts des avantages aux familles à partir de trois personnes.



## Nouvelles installations et nouveautés dans les stations

### Anzère

Télésiège de Praplan-Tsalan (1433-1933 m.), longueur 1260 m., débit 1200 personnes à l'heure. Piste de fond à 1450 m. d'altitude, en forêt, longueur 9 km., dénivellation 100 m., portant à 11 km. le total des pistes d'Anzère.

### Arolla

Nouveau télési, avec arrivée entre La Roussette et le Mont-Dolin (2500-2900 m.), longueur 1860 m., débit 650 personnes à l'heure, portant à 42 km. les pistes balisées d'Arolla. Le télési de Fontenette I est équipé d'un départ automatique. Nouvelle place de parc pour 120 véhicules.

### Belalp

Das Top-Skigebiet Blatten-Belalp wird dieses Jahr mit einem neuen Skilift erweitert. Der Skilift Hohstock erschliesst ein total neues Skigebiet bis auf 3100 m ü.M. Die Abfahrtsmöglichkeiten werden damit beträchtlich erweitert, nämlich von 3100-1320 m ü.M. Der neue Hohstocklift wird pro Stunde 1000 Personen befördern. Gesamthaft werden diesen Winter pro Stunde 6500 Personen die Stunde befördert.

### Bellwald

Eröffnung von zwei weiteren touristischen Transportanlagen: Sesselbahn Steibenkreuz, 1050 m lang, 900 Personen pro Stunde; Skilift Furgulti, 1200 m lang, 1000 Personen pro Stunde. Mit den neuen Transportanlagen ist das Skigebiet von Bellwald nun bis auf eine Höhe von 2560 m ü.M. erschlossen.

### Bettmeralp

Bau eines Hallenbades im Hotel Aletsch mit Whirl-Pool, Sauna und Solarium. Skiwochen (11.-18. Dezember, 8.-29 Januar) inkl. 7 Tage Vollpension, Skischule und freie Fahrt auf den Skiliften und Bahnen im Aletschgebiet.

### Champéry

L'Ecole de ski Champéry-Les Crosets aménage un stade de slalom complètement équipé: chronométrage électrique, sonorisation, etc., à l'intention des compétiteurs, concours de clubs ou individuels désirant faire de la compétition. Ouverture de la route de la Fin évitant la station et donnant accès directement au Centre sportif et aux départs des installations Champéry-Planachaux et du Grand-Paradis.

### Champex-Lac

La piste de fond a été allongée à 20 km. et une piste nocturne de 1,5 km. a été aménagée.

### Crans-Montana

Télési Chetzeron-Cry d'Err (2100-2967 m.), longueur 1350 m., débit 900 personnes à l'heure. Débit

de la télécabine de Chetzeron augmenté de 450 à 700 personnes à l'heure. Babylift au Signal (1700 m.), longueur 500 m. Piste de fond La Moubra-Bluche, 8 km., portant à 47 km. le total des pistes de fond de Crans-Montana. Agrandissement du parking des Violettes et ouverture d'une garderie d'enfants au Signal (Verdets).

### Ernen Galen

Die neuerschlossene Wintersportstation Ernen Galen (1200-2300 m ü. M.), bei Ernen-Mühlebach im Oberwallis, offeriert: Sessellift Mühlebach-Chäserstatt, Skilift Chäserstatt-Ernen Galen, Skilift Gorbji-Ernen Galen. Kinderlift beim Sammelplatz der Skischule.

### Evolène

Télési pour débutants à l'arrivée supérieure du télésiège Lanna-Chemeuille, région d'Arzinol.

### Finhaut

Mise en service d'un nouveau télési à la station, longueur 370 m. Ouverture de la piscine couverte et chauffée.

### Les Giettes

Deux télés (1300-1600 m.), accès par Monthey ou par Massongex. Deux restaurants et deux buvettes (accessibles par la piste de fond ou à peaux de phoque). Itinéraire ski sauvage à la Dent-de-Valerette.

### Grimentz

Transformation du télési de Lona en deux tronçons, doublant le débit horaire de 500 à 1000 personnes à l'heure. Minitélési, longueur 200 m., gratuit pour les enfants. Entrée gratuite à la piscine à tous les porteurs d'abonnements des remontées mécaniques.

### Haute-Nendaz

Téléphérique Col des Gentianes-Mont-Fort (2897-3307 m.), longueur 1500 m., débit 550 pers./h. Télésiège Meina-Greppon-Blanc (2380-2623 m.), débit 1350 pers./h. Ouverture de l'Hôtel de Siviez à Super-Nendaz. Renovation de l'Hôtel du Déserteur à Haute-Nendaz. Agrandissement du restaurant à Tracouet.

### Loèche-les-Bains

Aménagement de la piste retour de Torrent à Loèche-les-Bains et du Skilift Rinderhalde. A la Gemmi, appareil à chronométrage au départ des pistes de fond. Deux nouveaux hôtels avec restaurant vont augmenter la capacité d'hébergement de la station: Alpenblick, 4\*, 60 lits; Alex, 3\*, 40 lits. Pour respecter le silence nocturne, une interdiction de circuler entre 22 h. et 4 h. a été introduite. Une chaîne locale de télévision



Mer de brouillard au glacier de la Plaine-Morte.

(première en Suisse) diffuse des informations journalières et une émission par semaine.

### Ovronnaz

Prolongement du télésiège de Jorasse (1760-2150 m.), longueur 1050 m., débit 800 personnes à l'heure. Télésiège du Petit-Pré d'Euloi (1998-2218 m.), longueur 1200 m., débit 1200 personnes à l'heure. Réductions de tarif pour groupes et familles sur présentation de cartes d'identité. Ouverture de la maison de convalescence «Les Peupliers», 15 lits, ouverte toute l'année, surveillance médicale assurée.

### Saint-Luc

Télésiège Bella-Tola (2600-3000 m.), longueur 1200 m., débit 800 personnes à l'heure. Deux nouvelles pistes: Bella-Tola (noire) 1,5 km., Pas-du-Bœuf (rouge) 2 km.

### Sankt Niklaus

Langlaufloipe in Herbriggen, 7-8 km lang, und in Gasenried, 2-3 km lang. 50 % Ermässigung auf die Strecken St. Niklaus-Grächen, St. Niklaus-Zer-

matt, St. Niklaus-Gasenried und Gasenried-Grächen.

### Saas-Grund

Mit der 2. Etappe der Gondelbahn von Kreuzboden nach Hohsaas wird ein neues hochalpines Skigebiet mit ca. 10 km neuen Pisten erschlossen. Kreuzboden-Hohsaas (2400-3100 m ü.M.), 2000 m lang, 1000 Personen pro Stunde. Eröffnung: Weihnachten 1982. 250 000 m<sup>2</sup> künstlich beschneite Pisten können bis weit nach Ostern befahren werden. Ebenfalls wird die neue Langlaufloipe um 4 km erweitert. Die Strecke Saas-Grund nach Almagell wird mit Doppelspur richtungsgetrengt angelegt. Damit beträgt unser neu gepfadetes Winterwanderwegnetz über 20 km.

### Super Saint-Bernard

Télésiège du Plan-du-Jeu: le parcours a été allongé. La piste du Soleil (Italie) est ouverte. Ski de fond sur la piste Liddes-Bourg-Saint-Pierre, 8 km. Télésiège et télésis à Liddes, Vichères-Bayon. Piscine couverte chauffée à Liddes.

### Verbier

Téléphérique Col des Gentianes-Mont-Fort (2897-3330 m.) longueur 1500 m., débit 600 personnes à l'heure. Ouverture début de la saison d'hiver 1982-83.

### Vercorin

Amélioration de la piste de montée du télésiège de Sigeroula aux Crêts-du-Midi. Pose d'une nouvelle vue panoramique du domaine skiable. Goudronnage et élargissement de la route d'accès à la télécabine.

### Zermatt

Die alte Luftseilbahn Zermatt-Furri aus dem Jahre 1956 wurde anfangs Mai 1982 abgerissen und durch eine Umlaufbahn mit 6er Gondeln ersetzt. Kapazität der 95 Gondeln 2000 Personen pro Stunde zusammen mit der bestehenden Luftseilbahn Zermatt-Furri. Die neue Luftseilbahn Furri-Trockener Steg, mit 125er Grossraumkabinen wird in Betrieb genommen; 920 Personen pro Stunde. Direkter Anschluss zum Kleinen Matterhorn (3820 m).

Der Aufzug im Berginnern des Klein Matterhorns zum Gipfel (3883 m) ist in Betrieb genommen worden. Die Zermatter Rothornbahn AG hat sich entschlossen, den bestehenden Einmann-Pomalift durch eine dritte Sesselbahn zu ersetzen; 2160 Personen pro Stunde. Die Gornergratbahn erweitert durch die Anschaffung von zwei neuen Zugkompositionen ihre Transportkapazität auf 1725 Personen pro Stunde. Der alte Bahnhof aus dem Eröffnungsjahr 1891 wird ersetzt. Es wird ein dem heutigen Reiseverkehr entsprechender, gedeckter und lawinensicherer Bahnhof erstellt (300 m lange Lawinenschutzmauer). Neue Hotels: Schweizerhof, 4\*, 180 Betten mit Swimming-pool, Dancing, Restaurants; Sarazena-Garni, 3\*, 38 Betten; Cristal-Garni, 3\*, 38 Betten.

### Tunnel de la Furka

Quatorze trains dans les deux sens assurent le transport de 25 à 30 voitures par convoi entre Oberwald et Realp, chaque jour entre 6 h. 45 et 20 h. 50. Prix par voiture, y compris les occupants, 30 fr. Bo.



# UNSERE KURORTE MELDEN

## Eröffnung der Privatschule Hotelconsult

Am 11. Oktober begannen im gemieteten Hotel Alpina in Brig die ersten Ausbildungskurse für Hotellerie, die von der Privatschule Hotelconsult – Direktor Wolfgang-Detlev Petri-Mangisch, Burger von Betten – ausgeschrieben wurden. Auf Englisch gehalten, schrieben sich 48 Studenten und Studentinnen vorwiegend aus dem asiatischen Raum für die fünf Monate Theorie und vier Monate Praxis umfassende Ausbildung ein. Für die Entwicklungsländer ist eine Ausbildung in der Schweiz das «nec plus ultra», die sich die Studierenden auch etwas kosten lassen. Die Schule von Direktor Petri ist eine Art Gegenstück zur Schule in Bluche von Direktor Clivaz, wo die Ausbildung zwei Jahre beansprucht. An Ausbildungswilligen aus den Entwicklungsländern, deren Zukunft im Tourismus liegt, mangelt es nicht. Ermutigt durch gegen hundert Neuanmeldungen für das Frühjahr 1983 erwägt Direktor Petri-Mangisch die Eröffnung eines zweiten Schulhotels, um die Ausbildung gezielt und überblickbar zu machen und nicht einen Massenbetrieb zu haben. Skepsis und Opposition aus einschlägigen Kreisen war der Privatschule Hotelconsult, die im Januar 1982 als Schule und Beratungsfirma für Hotellerie im In- und Ausland ins Handelsregister eingetragen wurde, nicht erspart geblieben. Sie vermittelt ihren Studenten im übrigen ein Diplom der «City and Guilds of London Institute», das im englischsprachigen Raum hohen Stellenwert hat. Hotelconsult verwirklicht die Forderung, die in der Herbstsession des Walliser Grossen Rates in einer Petition zur Sprache kommt: dass den angehenden Walliser Hoteliers das Diplom erst nach einem Praktikum ausgehändigt werden soll.

## Kontakt per Weinlese

Zum sechsten Mal weilten in der Domäne Château Lichten der Familie Tavelli in Leuk Schüler und Schülerinnen aus dem Solothurnischen zur Weinlese. Wäh-

rend einer Woche legen sie Hand an die gereiften Trauben des 24 ha grossen Weingutes und gewinnen neben der Arbeitsleistung Respekt vor der Arbeit eines Weinbauern, erleben einen Bergkanton mit seinen Schönheiten und Problemen und haben so viel Freizeit zur Verfügung, um sich auch historisch-kulturell interessieren zu können. Sie wohnen in Albinen. Die Gruppe Helfer umfasst stets gegen hundert Schüler, für die ein genaues Programm mit Hilfe des WVV und der OPAV erarbeitet wird. Die Familie Tavelli übernimmt alle Kosten der Unterkunft und Verpflegung sowie des Transportes und der Ausflüge und beschenkt jeden mit einer extra grossen Flasche ihrer besten Weines, der jedoch erst am 21. Geburtstag getrunken werden darf!

## Neuer Kurdirektor

Stefan Jost aus Obergesteln tritt am 1. Dezember 1982 seine Stelle als neuer Kurdirektor von Saas-Grund an. Der bisherige Amtsinhaber während zwei Jahren, Willy Clausen, kehrt dorthin zurück, woher er gebürtig ist: nach Ernen. Er übernimmt dort die Verwaltung der Feriensiedlung «Aragon», die sich mit ihrem alten lateinischen Namen von Ernen rechterhand des schön gelegenen Ortes ins Blickfeld drängt. Stefan Jost, der Neue, hat eine interessante Ausbildung vorzuweisen, die man den Anhängern des knallharten Managements (fast) empfehlen möchte: er ist diplomierter Landwirt, hat während zwölf Jahren Dienst als Betriebsdisponent zwischen den FO-Stationen Brig und Disentis geleistet und sich bei der SVZ in New York sein touristisches Rüstzeug auf den Gebieten Abrechnungswesen und Reservation geholt. Jetzt ist er dabei, seinem Diplom als Wirt auch noch dasjenige als Hotelier – das im übrigen auch Willy Clausen besass – hinzuzufügen. Wenn Stefan Jost die touristischen Geschicke von Saas-Grund mit seinen 4300 Fremdenbetten und den bisher erzielten 345 000 Übernachtungen managt, weiss er, worauf es ankommt und wie man dem Gast dienen kann.

## Safranregen

Preisfrage: was verbindet Kaschmir mit Mund? Antwort: Safranzwiebeln! Zur Auffrischung des «crocus sativus» in den winzigen Munder Kornäckern, die von der neuen Strasse arg tangiert wurden, bestellte die noch junge Safranzunft unter Präsident Dr. Erwin Jossen an die 9000 Safranzwiebeln aus Kaschmir. Die Blüte der Zwiebeln im Herbst wurde mit grosser Spannung erwartet. Die Hoffnung wurde nicht enttäuscht: die Ernte ist sehr gut ausgefallen. Es braucht für ein Gramm Safran 360 Staubfäden aus 120 Blüten! Das Gramm Safran wird zu Fr. 7.50 gehandelt. Reich kann man dabei nicht werden. Das ist aber auch nicht der Sinn der Anstrengungen. Es geht darum, den Safranbau dem Dorfe Mund zu erhalten, ist es doch noch der einzige in der Schweiz.

## Kürzere Verbindung

Was sich mancher Wanderer insgeheim erhoffte, wird Wirklichkeit: die Wanderung von der Riederfurka nach Blatten ob Naters wird kürzer – dank eines neuen Weges, der die Staumauer Gebidem mit einbezieht. Dies dank einer Abmachung mit der Eignerin der Staumauer, der Elektra Massa. Die Höhendifferenz zu beiden Seiten wird mittels Treppenleitern überwunden. Ab kommenden Frühjahr dürfte der neue Weg begehbar sein.

## Ahnenmusikanten sind stolz

Der Tambouren- und Pfeiferverband des Oberwallis stellt den neuen Zentralpräsidenten des Schweizerischen Tambourenverbandes, und zwar in der Person von Armand Zenhäusern aus Visp. Er ersetzt den bisherigen Zentralpräsidenten Hans Trütsch.

Für die Ahnenmusikanten aus dem Oberwallis ist das besondere Grund zur Freude, weil erstmals ein Oberwalliser die Geschicke des STV leitet, der noch dazu ein «As» ist auf dem Gebiet der Organisation und dies viele Male in heimischen Gefilden unter Beweis stellte.

## «Die verbotenen Tänze»

Der Verein zur Erhaltung und Erforschung der Volksmusik im Oberwallis produzierte im Binnental im September den Film «Die verbotenen Tänze». Es handelt sich um einen knapp einstündigen Streifen, der vom Filmkollektiv Zürich mit Regisseur Peter Schweizer gedreht und von einheimischen Laien gespielt wurde. Es verbinden sich in diesem Heimatfilm mit dokumentarischem Charakter Musik und Sagen. Den musikalischen Teil gestalteten die bekannten «Walpinis», die Gebrüder Josef und Adolf Walpen aus Gremiols und die «Oberwalliser Spillit». Der Film soll Ende Januar 1983 in Binn seine Erstaufführung erleben und dann – nach dem Willen des Regisseurs, der das Drehbuch schrieb – vor allem im Wallis gezeigt werden, ehe er vor ein anspruchsvolles Publikum kommt.

## Ganzjährige Thermalquellen- Nutzung?

Auf Ideen pflegen Taten zu folgen, und so dürfte auch Thermalbadesitzer Hans Kalbermaten seiner Idee, sein Thermalwasser aus Brigerbad während acht Monaten im Jahr (saisonlose Zeit) dem Spital Visp zur Verfügung zu stellen, durch seriöse Studien zu konkreter Form verhelfen. Im Spital Visp wird bereits Physiotherapie betrieben. Es bedarf hier jedoch noch weiterer Investitionen, ehe etwa eine «Rheumaklinik» eröffnet werden könnte. Der Verwaltungsrat des Visper Spitals hat hier eine dankbare, wenn auch sicher nicht problemlose Aufgabe der Abklärung. Zur Zeit jedenfalls fliesst das Brigerbadner Thermalwasser nach der Saison ungenutzt und bis zu 47 Grad warm in einen Kanal...

L. K.





Papillon, enfant

# FACETTE

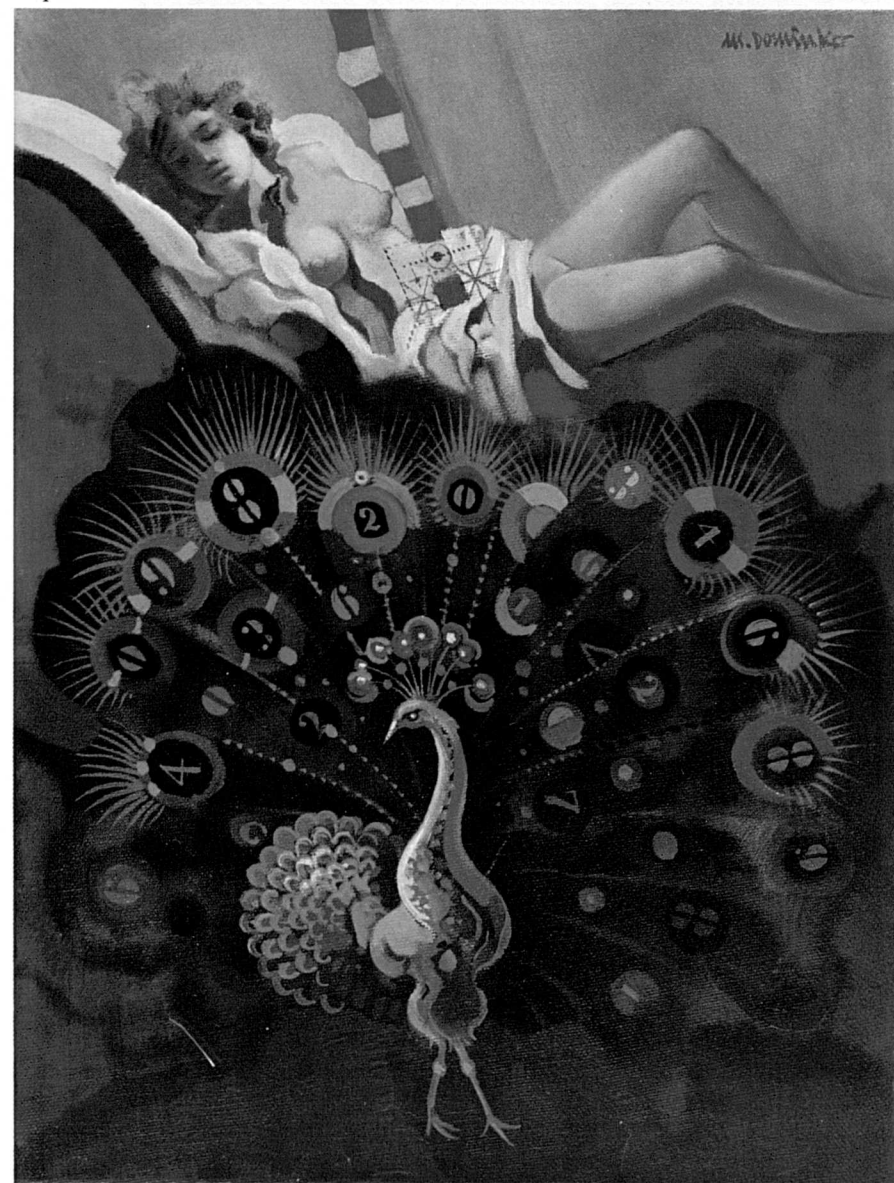
*C'était lorsqu'il allait à sa vigne derrière le château de Muzot. Sur son chemin. Mon père, originaire du siècle passé, se souvient très bien des conversations qu'il a eues avec Rainer Maria Rilke.*

*A l'écouter, je comprends un autre R. M. Rilke. Pas celui de son œuvre. Un homme d'ailleurs qui s'est arrêté chez nous pour se sentir bien. Pour pousser des racines solides dans un sol heureux: le sol valaisan. Pour y laisser son empreinte et pousser très haut de grandes branches: son œuvre!*

*Nul ne devrait penser que le Valais est fermé par ses longues chaînes de montagnes. Au contraire, elles abritent une population qui force l'artiste à de telles introspections que son talent monte très haut dans le ciel et les surpasse pour aller ailleurs: au-delà!*

*Mêmes effets pour le peintre Dominko. C'est par le Valais que son œuvre a pris racines.*

Le paon



## Le paon

Ce bel oiseau, lorsqu'il fait sa roue ne triche pas. Il signifie l'être humain dans la recherche de sa propre identité. Cela est symbolisé par les chiffres éparpillés en beauté éclatante sur chaque plume.

Le chiffre concrétise la dimension des efforts et le droit à la fatigue. Ce droit au repos est affirmé par l'être humain peint sur le haut du tableau, reposant pour un instant ses responsabilités et son travail dans le sommeil. Le destin de chacun s'inscrit toujours dans les alternances d'efforts et de repos.

## Papillon, enfant

Dans cette œuvre, c'est l'apparition soudaine d'un enfant sortant du noir. Venant au monde! D'où? Ce même enfant est devenu le vieillard du centre de la structure qui forme le papillon. Ce centre symbolise le libre arbitre. C'est également un centre de croix.

Le papillon c'est l'esprit, le style, la couleur de l'art de vivre. Par sa forme de sablier, le haut du tableau marque le temps, dimension existentielle. L'artiste délimite les ailes du papillon par des dentelures philatéliques voulant dire le besoin de dialogue.



Chute

## Chute

Aucune possibilité de se perfectionner en terrain plat. Aucune possibilité de se corrompre sans abdication. Dans cette œuvre, Dominko indique la chute par le choix de la matière: ce petit collier de perles.

L'être humain sait que quelqu'un doit l'aider à interrompre la chute. L'angelot surveille, toujours prêt à aider dès lors que le choix se fait de l'esprit contre la matière.

Gilbert Savioz.

*A contraste des mélanges d'hérésies et de vérités du temps présent, cette œuvre idéographique ne pouvait prendre le grand élan que dans un terroir altéré de vérités et méfiant de toutes facilités superficielles. Le point de départ fut le château de Villa à Sierre. Puis le public valaisan; sa presse et ses collectionneurs qui comprirent l'expression philosophique du peintre.*

*Cette chronique n'a d'autres raisons que celle d'affirmer que le Valais des Valaisans est toujours capable d'accueil et que l'hospitalité du pain de seigle, de la viande séchée et de la raclette est aussi une grande vérité parce qu'elle est l'éducation à l'hospitalité des idées.*

Dominko expose jusqu'au 28 novembre à la galerie Les Quatre-Fous, à Boussens sur Lausanne.





# CHRONIQUE DE L'ORDRE DE LA CHANNE

## *Le vin, ses sous-produits et les raisins dans un recueil de recettes (1825) de l'abbé Fardel, curé d'Ayent*

par Jean Nicollier (suite et fin)

### *Les bons remèdes*

Les circonstances sont encore bien plus nombreuses où l'abbé Fardel appelle un vin anonyme, une eau-de-vie sans gloire, le vinaigre et le tartre à devenir médicaments ou adjuvants. Leur énumération, même si elle devait paraître fastidieuse, doit être tentée.

Déjà le nouveau-né, préalablement enduit de beurre fondu, est décrassé avec un mélange de vin et d'eau<sup>101</sup>. Est-il hernieux, «on mouille l'endroit souvent» avec une décoction de noix de galle ou d'écorce de chêne cuites dans du vin rouge<sup>102</sup>.

Contre les saignements, vomissements de sang, hémorragies des femmes, avaler une décoction d'écorce d'osier dans du vin rouge, ou bien avaler avec du vin de la poudre de fleurs de noyer desséchées<sup>103</sup>, placer une compresse de vin rouge sur le ventre<sup>104</sup>, appliquer sur le ventre ou la plaie une compresse de toiles d'araignée cuites dans du vinaigre<sup>105</sup>; après un accouchement, on peut, pour essayer d'arrêter le saignement, recourir aux compresses froides d'eau vinaigrée, aux injections vaginales d'eau vinaigrée froide ou d'eau-de-vie désinfectante<sup>106</sup>. On prévient du reste les fausses couches au moyen de compresses sur le ventre avec une décoction d'écorce de chêne dans du vin rouge<sup>107</sup>. Pour se restituer l'hémoglobine perdue dans une hémorragie, prendre dans du vin, rouge ou blanc, de la poudre de sang obtenue en desséchant au feu, dans une casserole, les caillots récupérés<sup>108</sup>.

Une parturiente se fortifie en prenant un peu de vinaigre immédiatement avant l'accouchement<sup>109</sup>; la naissance est moins laborieuse si elle absorbe dans un verre de vin une coquille d'œuf pilée et autant de cannelle<sup>110</sup>.

Du thé de marjolaine, auquel on peut ajouter un peu de bon vin<sup>111</sup> et des compresses de vinaigre chaud sur le ventre<sup>112</sup> facilitent l'émission d'urine; une infusion de marjolaine dans du bon vin soulage les hydropiques<sup>113</sup>. Les calculs de la vessie et de l'urètre sont éliminés par une potion à base de vin contenant de la poudre de coques de noisettes desséchées<sup>114</sup>.

Pour soigner un refroidissement, eau-de-vie chaude au miel ou suc de rue dans du vin blanc<sup>115</sup>; ou bien, pour le point de côté, cuire mauve, baies de laurier et graines de genièvre dans du vin, sucrer au miel, et boire bien chaud afin de transpirer<sup>116</sup>. La crème de tartre diluée dans de l'eau<sup>117</sup>, ou en mélange avec

du jalap et de l'eau-de-vie, prise avec une tisane de camomille<sup>118</sup>, est un purgatif universel; un mélange par moitié de crème de tartre et de poudre de rhubarbe est un purgatif «assez convenable aux femmes enceintes faibles et même robustes, auxquelles on peut augmenter la dose»<sup>119</sup>. Sucre, cannelle et clous de girofle cuits dans du vin blanc fournissent une potion laxative<sup>120</sup>; la crème de tartre à faible dose agit de même<sup>121</sup>. Par contre, «on arrête la dysenterie avec une bouillie de farine faite au vin vieux», prise le matin à jeun, à raison d'un demi-litre pour un adulte<sup>122</sup>.

Une décoction dans du vin de pousses de sureau, séchées à l'ombre mais cueillies toutes jeunes au printemps, est dépurative<sup>123</sup>.

Pour prévenir ou couper la fièvre, lier sur les poignets, à l'endroit où le pouls est sensible, une cataplasme de mie de pain bis, de miel, de toiles d'araignée, de sel et de vinaigre de vin<sup>124</sup>; ou bien avaler une macération de graines d'épinard dans du vin blanc<sup>125</sup>; ou bien encore prendre une décoction dans du bon vin blanc d'amandes de noix pilées<sup>126</sup>.

L'on se garde d'une infection par les voies respiratoires en se bouchant le nez avec un mouchoir trempé de vinaigre dans lequel ont macéré du chanvre et de la rue<sup>127</sup>. Brûler du vinaigre est une précaution contre le choléra<sup>128</sup>.

L'eau-de-vie et le vinaigre purs, salés, incorporés à de la résine, de la thérébentine ou du jaune d'œuf sont souvent conseillés pour guérir les plaies pourries et les autres<sup>129</sup>. Les brûlures même profondes sont soignées au vinaigre pur ou salé<sup>130</sup>. Contre les morsures des bêtes venimeuses, cataplasme de farine de moutarde et de vinaigre<sup>131</sup> ou bien, après avoir garotté le membre, cataplasme de simples idoine cuites dans du vin blanc<sup>132</sup>; un cataplasme de farine de graines d'orties et de vin est efficace pour les coupures<sup>133</sup>. Les piqûres d'araignées seront lavées au vinaigre, si possible très chaud<sup>134</sup>.

Pour les entorses et les contusions, pommade d'eau-de-vie, de suie, de blanc d'œuf et de sel battus ensemble<sup>135</sup>; ou bien émulsion d'eau-de-vie, d'huile d'olive et de jaune d'œuf<sup>136</sup>; une bouillie de vinaigre et de jaune d'œuf battus ensemble, avalée, «guérit en un quart d'heure» les contusions à l'estomac<sup>137</sup>. On calme le mal de dents en frottant «chaudement» et



longtemps les gencives avec du vin rouge et de l'eau-de-vie; un gargarisme avec une décoction dans du vin blanc de la poudre de baies de genièvre et de roses blanches apporte soulagement aussi; ou bien «rougisiez au feu une pierre de fusil et mettez-la dans un verre de vinaigre et gardez[-la] dans la bouche sans l'avaler»<sup>138</sup>.

L'application répétée de «petits oignons blancs confits dans du vinaigre» élimine les cors aux pieds<sup>139</sup>.

### Contre-indications

L'abbé Fardel déconseille rarement le vin ou l'eau-de-vie. Et quand il s'y risque, sa défense n'est ni impérative, ni absolue, on va le voir.

Si la malade souffre de la matrice, pas de vin, mais elle peut prendre de l'humagne ou du muscat, de préférence vieux<sup>140</sup>. Le vin est trop échauffant immédiatement avant l'accouchement<sup>141</sup>. «Si tu as les yeux rouges» ou la fièvre, prive-toi de vin, écrit l'abbé Fardel<sup>142</sup>; on doit défendre le vin aux hernieux, mais ils peuvent boire du muscat ou de l'humagne<sup>143</sup>. Si l'estomac est débile, abstinence de liqueurs fortes, mais le malade peut s'offrir quelques verres de rouge<sup>144</sup>.

### Effets merveilleux

Le curé Fardel confirme rarement l'efficacité de ses recettes, sans doute parce qu'il l'admet *ipso facto*.

Mais quand il juge opportun de l'affirmer, ses déclarations sont savoureuses... et audacieuses. À propos d'une macération pour la maladie de la matrice, il affirme que «ce remède remettra la matrice en sa place» et il ajoute même que, si elles en usent, «les femmes stériles deviennent fertiles»<sup>145</sup>. Donnant une

recette pour les hydropiques, il promet, et on peut le répéter, qu'elle «enlèvera... toute l'enflure des jambes et du ventre, même invétérée»<sup>146</sup>. Une bouillie préparée avec un jaune d'œuf et une cuillerée de vinaigre et ingurgitée «guérit» une contusion à l'estomac «en un quart d'heure»; dans son optimisme, l'abbé ajoute: «un homme ayant reçu un coup à la poitrine tombé presque mort est guéri»<sup>147</sup>.

### Pour guérir les animaux

En matière de médecine vétérinaire, l'abbé Fardel est peu disert. Il traite deux cas seulement.

Pour guérir un cheval qui tousse, mariner pendant une nuit cinq œufs entiers dans du vinaigre très fort et, «quand la coque est devenue molle, tirez bien dehors la langue et faites[-les] lui avaler»<sup>148</sup>.

À en juger par les symptômes décrits<sup>149</sup>, la fièvre aphteuse commet ses ravages. Pour soigner les sabots des animaux, le curé conseille notamment des emplâtres d'argile mélangée avec du vinaigre<sup>150</sup>. Comme «précaution avant que la vache prenne la maladie», on verse entre les deux onglons un distillat d'eau-de-vie, de camphre, de poivre et d'oignons écrasés<sup>151</sup>.

### Pour préparer des liqueurs

Des préoccupations galéniques ou gastronomiques incitent le curé Fardel à noter quelques recettes pour vin médicinal, extraits, élixirs, sirops et liqueurs.

On obtient un vin digestif en y laissant macérer pendant deux mois de l'absinthe dans un sachet, à raison d'une livre par setier<sup>152</sup>. La préparation d'une liqueur de coings, de groseilles ou de framboises consiste simplement dans l'adjonction d'eau-

<sup>101</sup> p. 27.

<sup>102</sup> p. 28.

<sup>103</sup> p. 48.

<sup>104</sup> p. 38.

<sup>105</sup> p. 100: «On cuit avec du vinaigre une grosse poignée de toiles d'araignée et on l'applique sur le nombril si c'est une hémorragie des femmes, sinon sur la partie souffrante.» – p. 123: «On cuit dans du vinaigre un *monton* de toiles d'araignée et placer sur le ventre...» *Monton*, soit monceau.

<sup>106</sup> pp. 29-30.

<sup>107</sup> p. 36.

<sup>108</sup> p. 7.

<sup>109</sup> p. 24.

<sup>110</sup> p. 39: «Remède pour faciliter l'accouchement.»

<sup>111</sup> p. 125.

<sup>112</sup> p. 77.

<sup>113</sup> p. 83: «Pour faciliter les urines et hydropisie.» – Lire une remarque à ce sujet dans la note 84.

<sup>114</sup> p. 104: «...contre la pierre. Prenez des avelines, pilez-en les coques bien séchées en poudre...»

<sup>115</sup> p. 80; et p. 117: «Pour guérir une *posthème* du pouton.» Voir GPSR, t. 1, p. 510, s.v. *aposthème*.

<sup>116</sup> p. 1: «Pour faire suer le malade.» – À l'époque, une intense transpiration était considérée comme un remède efficace contre la pneumonie.

<sup>117</sup> p. 61, d'après M. Süess.

<sup>118</sup> p. 126: «Purgatif excellent pour la tête, dépôt des humeurs.»

<sup>119</sup> p. 38.

<sup>120</sup> p. 11: «Pour lâcher le ventre.»

<sup>121</sup> p. 96.

<sup>122</sup> p. 123.

<sup>123</sup> p. 117: «Purger le venin du corps. On prend les plus jeunes jettons du sureau au printemps, les sécher à l'ombre pour le besoin...»

<sup>124</sup> p. 119: «Remède pour la fièvre tierce et intermittente.»

<sup>125</sup> p. 99.

<sup>126</sup> p. 9: «...en bien piler les *bons* et les cuire...» – Le *bon*, c'est-à-dire l'amande. Voir GPSR, t. 2, p. 485, 1<sup>re</sup> col., 2<sup>e</sup>, 5, s.v. *bon*.

<sup>127</sup> p. 96.

<sup>128</sup> p. 131.

<sup>129</sup> pp. 43, 100, 118.

<sup>130</sup> p. 44.

<sup>131</sup> p. 107.

<sup>132</sup> p. 67: «Remède contre le venin.. Item, faire un cataplasme de l'herbe dite d'*aouillon* (elle vient sur les toits et aux prés secs, elle a une petite fleur rouge et une pointe ou *aouillon*, feuille traînante). On doit la piler, ensuite on prend la seconde écorce de piné, arbre qui a des grains rouges, etc... On met du vin blanc, on le fait cuire et toujours réchauffer, on le place sur la place enflée...» – Voir GPSR, t. 2, p. 167, s.v. *avoulya*: plante à piquant ou à aiguillon qui ne saurait être déterminée plus précisément ici.

<sup>133</sup> p. 100.

<sup>134</sup> pp. 48-49.

<sup>135</sup> p. 122.

<sup>136</sup> p. 122: «Ayant reçu un coup de boule.»

<sup>137</sup> p. 122: «Contusion à la poitrine.»

<sup>138</sup> p. 102.

<sup>139</sup> p. 114.

<sup>140</sup> pp. 59 et 50-51.

<sup>141</sup> p. 24: «...ce qui vaut mieux que le vin échauffant.»

<sup>142</sup> p. 90-91: «Préservatif de santé.»

<sup>143</sup> p. 73.

<sup>144</sup> p. 50, d'après le curé de Savière: «Pour fortifier l'estomac.»

<sup>145</sup> pp. 50-51.

<sup>146</sup> p. 82. – Lire la remarque de la note 84.

<sup>147</sup> p. 122. Voir note 136.

<sup>148</sup> p. 118.

<sup>149</sup> p. 133: «Remède pour le mal de langue et des pieds.»

<sup>150</sup> p. 133: «Couvrir les pieds avec un linge chargé de terre grasse dite argile bleue mélangée avec du vinaigre et d'herbe cuite dite d'*aloigne* des champs.» – Il s'agit vraisemblablement de deux cataplasmes différents. – *Aloigne*, soit grande absinthe, *Arthemisia absinthium* L. – Voir GPSR, t. 1, pp. 316-317, s.v. *aluine*.

<sup>151</sup> p. 133: «...verser entre les deux cornes.»

<sup>152</sup> p. 109: «Faire du vin d'absinthe.» – Fardel ne précise pas s'il s'agit de la grande ou de la petite. – Voir notes 93 et 150.

<sup>153</sup> p. 108.

<sup>154</sup> p. 62: «Eau de noix.»

<sup>155</sup> p. 97.

<sup>156</sup> p. 8: «Manière de composer les liqueurs ou extraits.»

<sup>157</sup> p. 111: «...trempez-les dans du vin blanc, roulez-les dans la farine, frisez-les au beurre... poudrez de sucre et cannelle.»

<sup>158</sup> p. 88. – Fardel écrit: «résiné, résinée.»

<sup>159</sup> p. 111.

<sup>160</sup> p. 56: «Pour faire le vinaigre viteement.»

<sup>161</sup> p. 40.

<sup>162</sup> p. 51.

de-vie aux sirops de ces mêmes fruits<sup>153</sup>. Pour fabriquer un sirop de brou de noix, les cueillir à fin juin ou au début juillet, les couper en quartiers, les laisser macérer six semaines avec de la cannelle dans de la bonne eau-de-vie, dix noix pour un pot, passer dans un linge, sucrer<sup>154</sup>. La macération dans l'eau-de-vie pendant dix jours, de cendres d'aloès, d'agaric blanc, de safran, de rhubarbe, de zédoaire, de thériaque, de manne et de gentiane fournit un élixir<sup>155</sup>. Cuisez du miel dans une bouteille d'eau, ajoutez trois bouteilles d'eau-de-vie, puis cannelle en poudre, girofle, anis en poudre, graines de coriandre ou de fenouil ou de genièvre, du safran ou des cerises noires selon que vous désirez colorer en jaune ou en rouge, laissez reposer huit jours, et vous en tirez une liqueur<sup>156</sup>.

#### *Pour cuire, teindre et polir*

Et voici, pour terminer, les quelques conseils culinaires et ménagers de l'abbé Fardel.

Les pommes au sucre et à la cannelle trempées dans du vin blanc s'enrobent mieux de farine en prévision de la friture au beurre<sup>157</sup>. Pour préparer un sirop de raisin, réduire le moût de moitié; le réduire des trois quarts pour obtenir la gelée de raisin ou raisiné; cuire à feu vif et brasser continuellement; aromates et cannelle peuvent être ajoutées, mais rien ne remplace le moût de bon vin, et le moût de muscat est le *nec plus ultra* comme matière première<sup>158</sup>. Voulez-vous conserver des grains de raisins frais? Incorporez-les au raisiné refroidi. Voici la manière d'appêter les truites au vin: un pot de vin, 5 ou 6 truites, beurre frais, poivre, sel et un morceau de pain, cuire le tout jusqu'à ce que le vin soit entièrement réduit, servir tel quel, ou bien avec une sauce<sup>159</sup>. La fabrication rapide d'une grande quantité de vinaigre requiert de pétrir de la farine de seigle avec du vinaigre, de laisser reposer cette pâte pendant deux jours, puis de l'utiliser comme levain pour acétifier du vin et «même de l'eau». <sup>160</sup>

Avant de teindre le drap en jaune avec «la mousse de mélèze», le lichen parmélie qui en revêt le tronc, ou avec le bois d'épine-vinette, ou encore avec du bois jaune acheté à la pharmacie, le cuire dans une solution d'alun de roche et de pierre de vin<sup>161</sup>.

«Pour nettoyer ou polir les bases d'argent» ou argentés, on les dégrasse à la brosse après trempage dans une solution bouillante de pierre de vin et de sel de cuisine<sup>162</sup>.

#### EN MANIÈRE DE CONCLUSION

La lecture des recettes de l'abbé Fardel suscite quelques réflexions qui ressortissent au domaine conjectural.

Où et chez qui a-t-il puisé ces recettes, abstraction faite des quelques-unes dont lui-même indique l'origine?

Sont-elles simplement la notation de pratiques et d'usages déjà connus, voire répandus?

Et enfin, si leur contenu proposait vraiment des procédés nouveaux, a-t-il été vulgarisé ou bien est-il resté un secret de leur auteur?

L'analyse de ce recueil n'a pas d'autres prétentions que d'apporter une contribution préalable à ces problèmes qui, pour être résolus, sont subordonnés à la découverte et à l'étude de nombreux recueils analogues.

Jean Nicollier.

Chapitre général du 9 novembre 1963 à Saillon.

## Congrès international des confréries bachiques

«Croisade en faveur du vin», c'est ainsi qu'aurait pu être appelé le congrès de la Fédération internationale des confréries bachiques, présidée par André Bonin, qui s'est déroulé au Canada en présence de plus de deux cents délégués de France, des USA, de Hongrie, d'Espagne, du Portugal et de Suisse.

Le congrès a été organisé par les représentations des confréries françaises au Canada qui ont nom: l'Ordre illustre des chevaliers de Méduse (Robert Poulin), le Conseil des échantons de France (Mario De Mesnil), les Vignerons de Saint-Vincent (Cléo Boudreault), les ambassades présidées par Claude Lanthier, de la Société des alcools du Québec.

De son côté, la délégation suisse était composée des Vignolants de Neuchâtel (A. Richter) et de l'Ordre de la Channe avec à sa tête le procureur Albert Rouvinez, les vidomnes Benone (Bâle) et Bosia (Tessin) et le grand chantre Denis Mottet et son épouse.

Sur place on a pu constater les difficultés d'approvisionnement de ce pays. On y fabrique même du vin. La production indigène est de 800 000 hl. mais si, dans la région des chutes du Niagara, les 10 000 ha. de vignobles de «*vitis labrusca*» donnent 500 000 hl., le restant provient de raisins, moûts et concentrés importés. Les producteurs du Québec sont des vrais spécialistes dans ce genre de vinification. On utilise aussi du jus de fruits tel que le sureau.

La consommation annuelle par personne est de 7 l. (100 l. en France et en Italie, 45 l. en Suisse). Pourtant, en 1749, le vin était plus ou moins la seule boisson de la haute bourgeoisie canadienne.

Les Indiens pressaient le raisin sauvage pour produire le vin, et ils furent rapidement imités par les colons. Il ne faut pas oublier que Leif le Viking, aux environs de l'an 1000, avait baptisé ces terres Vinland (terre du vin), car il y avait trouvé du raisin en abondance.

Même si la fameuse carte du Vinland est un faux, de nombreux textes de la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle parlent de raisin et de vin; le long du Saint-Laurent jusqu'au lac Érié, les Français Jacques Cartier, Samuel Champlain et Robert La Salle, ont trouvé un terrain favorable et tenté de planter la vigne pour en faire du vin.

Pourtant ce ne fut pas un Français, mais un Allemand, Johannes Schiller, qui donna une importance commerciale au vin canadien (en 1810 à Port-Crédit). Aujourd'hui, il existe dans l'Ontario une dizaine d'entreprises vinicoles. La plupart font partie du Wine Council of Ontario.

(Suite page 39.)

Dégustation du champagne canadien par des experts: de droite à gauche, MM. Rouvinez, Bonin (président mondial), Bosia et Lutz (fabricant de tête-vin).







## Chapitre du Bodan

C'est dans le merveilleux cadre du lac de Constance, plus exactement à Horn, que s'est tenu le dernier chapitre de l'année de l'Ordre de la Channe.

Placé sous le haut patronage de M. Hans Frei, conseiller national thurgovien, M. Philipp Stähelin, chancelier d'Etat du canton de Thurgovie, M. Hermann Mumenthaler, président des cafetiers-restaurateurs de Thurgovie, et M. Hansruedi Sträuli, président de la «Gallus Weingilde», ce chapitre a connu un franc succès. Grâce au soleil que les Valaisans n'avaient pas oublié d'amener, l'apéritif ainsi que les intronisations se déroulèrent dans le parc de l'Hôtel Bad Horn sis à même le lac. Il appartient au sénéchal de l'Ordre d'ouvrir les feux par la présentation des fendants. Puis le procureur prononça sa harangue de bienvenue qui fut suivie des traditionnelles intronisations. A cette occasion, vingt-trois nouveaux chevaliers et dignitaires furent reçus au sein de la grande confrérie valaisanne.

Quant au banquet qui suivit, il permit aux nombreux participants suisses alémaniques de constater que mets thurgoviens et vins valaisans s'accordent particulièrement bien. Au cours du repas, MM. Hans Frei et Philipp Stähelin s'adressèrent aux convives en leur faisant part du plaisir qu'ils avaient de recevoir sur sol thurgovien d'aussi nombreux Valaisans.

Comme de coutume, mets et vins furent présentés avec humour et intelligence. De plus, les chanteurs de l'Ordre de la Channe égayèrent la journée de leurs productions.

En bref, une belle journée dédiée aux crus du Haut-Rhône! Mentionnons également que plus de cent dix personnes participèrent à ce beau Chapitre du Bodan.

### Nouveaux chevaliers

Biner Henri-Claude, Glattbrugg  
Dumoulin Marius, Sion  
Imhof Rudolf, Neuenhof  
Maeder René-Fçois, Kandersteg  
Martel Wolfram, Saint-Gall  
Schütz Reinhold, Bertschikon  
Tamagni Nero, Neuhausen  
Tschopp Richard, Berne  
Ukatz Dieter, Schloss Oberberg  
Wehrle Philippe, Gattikon  
Wischek Anton, Zurich  
Wüthrich Edouard, Walenstadt

### Nouveaux chevaliers d'honneur

Bérard Jacques, Sion  
Keller Andreas, Zurich  
Köpfer Christ., Ostermundigen  
Meier Werni, Wienacht-Tobel  
Müller Arthur, Dr, Saint-Gall  
Rausch August, Rheineck

### Nouveaux conseillers

Frei Hans, conseiller national, Romanshorn  
Mumenthaler Hermann, Wängi  
Stähelin Philipp, Dr, chancelier d'Etat, Frauenfeld  
Sträuli Hansruedi, Rehetobel  
Mathys Martin, Cugy

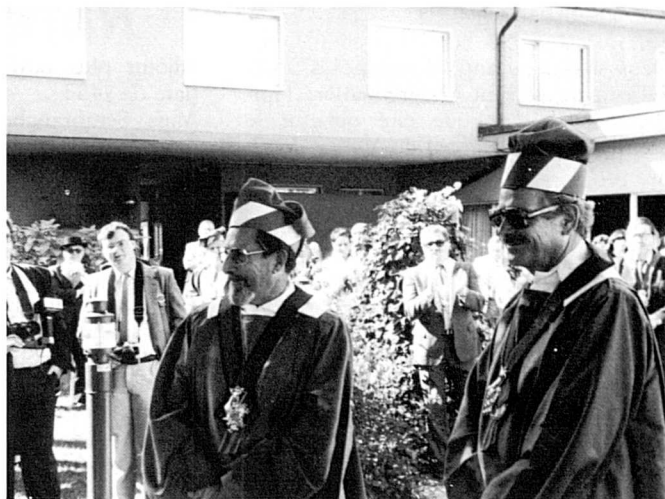
*Depuis 1977, dans le Québec, on tente de faire des études sur les cépages les plus résistants aux froids de l'hiver. Au cours de ces prochaines années on devrait donc assister au développement du secteur viti-vinicole.*

*C'est la Société des alcools du Québec qui détient le monopole de la vente du vin. Avis donc aux producteurs suisses et en particulier aux Valaisans.*

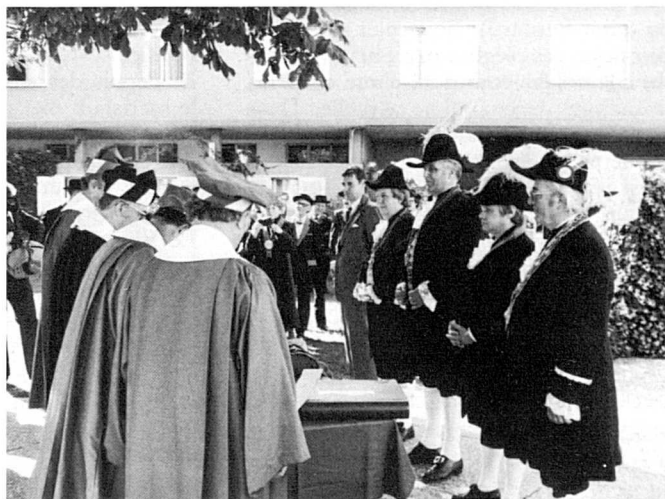
*Lors de son séjour au Canada, le procureur de l'Ordre de la Channe a intronisé un nouveau vidomme. Il s'agit de Peter Müller, chef au Pavillon suisse à l'Exposition universelle de Montréal en 1967. La cérémonie a eu lieu dans son restaurant «William Tell» (2055 rue Stanley), un des meilleurs restaurants suisses hors de notre pays. Ses capacités ont aussi été reconnues par la Chaîne des rôtisseurs qui l'a élu conseiller culinaire du baillage du Canada. Quel meilleur ambassadeur pour nos vins?*

*Le congrès du Canada nous a démontré que les groupes bachiques et gastronomiques prolifèrent et engendrent un enthousiasme certain pour cette forme de culture qu'est la civilisation du vin.*

*Luigi Bosia.*



MM. Rausch et le Dr Müller, nouveaux chevaliers d'honneur.



Quelques officiers du Conseil sont reçus membres d'honneur de la Gallus Weingilde de Saint-Gall.

MM. Keller, rédacteur en chef de «Vinum», et Bérard, président de l'Opav, sont élevés au rang de chevaliers d'honneur.



# Grains de raisin... grains de sel!

Deux siècles durant, les évêques d'Octodure manifestèrent à leur manière l'importance de l'antique cité qui fut le premier siège épiscopal du Valais. Institué au IV<sup>e</sup> siècle déjà, il fut ensuite transféré à Sion, entre les années 565 à 585, où il est demeuré depuis, les évêques étant lassés des continuels déménagements occasionnés par les crues subites de la Dranse.

Le premier d'entre eux, saint Théodule, prit part au Concile d'Aquilée en 381. Il était titulaire de plusieurs églises et chapelles en Valais, dont celle de Bovernier.

Jusqu'en 1749, cette dernière localité dépendait au spirituel de la paroisse de Sembrancher (cf. le chanoine Lucien Quaglia, illustre historien de la Maison du Saint-Bernard). Bovernier ne possédait donc pas d'église paroissiale; cependant le village était doté d'une chapelle, la maison de commune actuelle. Dans une niche on pouvait voir une admirable statuette représentant saint Théodule.

C'est en 1441 que la population du «Bourg-des-Vernes» adressa une supplique pour ériger une église dans le village. Elle fut dédiée au premier évêque valaisan. Saint Antoine de Padoue lui fut

adjoint plus tard. L'acte de fondation date de 1453.

Mais Sembrancher restait la paroisse mère, et c'est dans ce dernier village que devaient se rendre les paroissiens de Bovernier, malgré la distance, les difficultés du chemin, les avalanches qui l'interrompaient et firent fréquemment des victimes.

Il y avait donc suffisamment de motifs pour souhaiter la création d'une paroisse indépendante. Son acte de constitution date du 14 juin 1749. Plus de deux cents ans! La nouvelle église fut bénie par le prieur Michellod, de Martigny, le 30 décembre 1751, et consacrée le 14 juin 1755.

A l'intention de la statuette de saint Théodule, on aménagea une niche sous l'auvent abritant la porte d'entrée de l'édifice.

Et depuis des siècles, chaque automne, le sacristain met dans la main droite du saint une ou deux grappes de raisin du cru enrubannées, qui subsistent jusqu'à l'année suivante. Qui subsistent! Pour quelle raison mystérieuse? Nul ne le sait. Le Vipérou Poudzin – qui veut dire en patois «petit oiseau» – avait pourtant trouvé une explication à ce phénomène.



Saint Théodule dans sa niche, avec la grappe de raisin que les oiseaux ne picorent pas.

A un étranger de passage qui s'étonnait que la gent ailée du lieu ne s'attaquât pas aux fruits, il répondit:

– Que voulez-vous, ici le raisin n'a jamais le temps de mûrir et les grains sont beaucoup trop durs pour les moineaux. Il faut préciser que les vignes du Bas-Entremont ont toujours fait marcher les bonnes langues et la joie des humoristes. Savez-vous comment on déterminait, à Sembrancher, dans les vignes appartenant aux Vollégeards, le degré de maturité de la vendange? Je vous le donne en mille.

On cueillait quelques grappes; on les introduisait dans un sac qu'on chargeait ensuite sur le dos d'un mulet, dans la partie supérieure du vignoble. Le président de la commune s'asseyait sur le sac. Si le premier citoyen avait les fesses mouillées, le raisin était mûr.

Si au contraire le mulet boitait après avoir marché sur des grains, on attendait encore quelques jours avant de lever le ban des vendanges...

Quoi qu'on en dise, il y a tout de même dans cette région du vin buvable. Et comment!

J'en veux pour témoins les caves qu'abritent les vieilles maisons. Celle de la cure de Bovernier, par exemple, qui est un modèle du genre avec ses voûtes juxtaposées sous lesquelles sont alignés des tonneaux vénérables, à l'allure fort sympathique et au contenu délectable.

J'y ai été introduit par le chanoine Quaglia, surpris en train de jardiner dans un costume anachronique plein de charme.

– Venez goûter mon petit vin, m'a-t-il dit. Vous m'en direz des nouvelles...

Em. B.

Le chanoine Quaglia soigne son jardin et les âmes.





# lettre du léman

## L'or blanc

Le sel est indispensable à la vie, nécessaire à l'animal et à l'homme. Avec les actuelles facilités, on n'a plus guère conscience des extrêmes difficultés que nos ancêtres rencontrèrent pour s'approvisionner en cette denrée précieuse. Le sel était autrefois si rare et si important qu'il servait de monnaie d'échange. D'où nos expressions telles que «salaire», «saler la note», etc.

La plus ancienne mine de sel du monde encore en activité fonctionne à Hallstatt, en Autriche, depuis l'an 800... avant Jésus-Christ! Au Moyen Age, le monopole du sel était détenu par les Salines royales d'Arc et Senans, en France. On payait alors les mercenaires suisses par l'équivalent en sel du poids du soldat armé et habillé de pied en cap! On disait alors: «Pas de sel, pas de Suisse!»

Nos mines de sel proviennent de l'évaporation, il y a deux cent millions d'années, d'un bras de mer long et étroit qui s'étendait de l'Allemagne du Nord jusque dans nos régions. Si les Salines du Rhin, à Rheinfelden, approvisionnent la Confédération, les besoins de nos régions romandes sont couverts par les Mines et Salines de Bex, depuis la fin du XV<sup>e</sup> siècle.

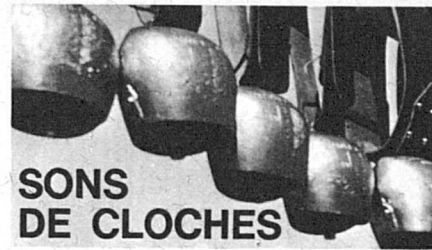
A cette époque, un berger des environs de Bex, ayant remarqué la prédilection de ses chèvres pour l'eau d'une source, en parla à son pasteur, lequel comprit l'origine de la gourmandise caprine: l'eau était faiblement salée. Le brave homme périt noyé dans le torrent, mais l'idée fit son chemin: en 1554 s'ouvrait la première mine de sel, à Panex. Leurs Excellences de Berne ne laissèrent pas passer une si bonne occasion de s'enrichir et ouvrirent cinq autres mines à Bex, aux Dévens, à Massongex, Aigle et Roche.

La dissémination des mines était nécessaire pour éviter l'épuisement local des ressources forestières, étant donné l'énorme quantité de bois nécessaire au chauffage des poêles d'évaporation. Les mineurs, de petite taille (1 m. 50), n'avaient certes pas la tâche facile: les galeries étaient creusées à la ciset et au marteau et progressaient de cinq mètres par mois.

La découverte de la poudre noire, puis, au fil des années, des techniques nouvelles, firent heureusement évoluer la situation. Aujourd'hui, on parvient à une saturation de trois cents grammes de sel par litre d'eau. (L'eau de mer a une concentration dix fois moindre.) Le processus est concentré à la mine du Bouillet, près de Bex. Là où trois cent cinquante mineurs travaillaient jadis péniblement, douze hommes suffisent à présent à assurer une exploitation rationnelle et à produire neuf tonnes de sel à l'heure, dont une moitié est affectée au marché romand et l'autre à l'industrie chimique.

Approximativement trente mille personnes par année visitent les mines de Bex, au moyen d'un petit train électrique qui s'enfonce dans les entrailles de la terre. Une partie de la promenade s'effectue ensuite à pied à travers galeries, cavernes et salles, aboutissant à un intéressant musée souterrain qui permet de voir l'évolution des techniques d'exploitation à travers les âges. Un pittoresque restaurant a été aménagé, à disposition des sociétés qui désirent louer la place pour des soirées ou pour des fêtes insolites.

*Simone Collet*



## SONS DE CLOCHES

Marius et Julia Brunner  
Rue Desnoyers 200, apt. 401 A  
Pont-Viau, Laval (Québec)

MM. Edmond Gay et Georges Pillet.  
Un grand bonjour,  
ainsi qu'à tout votre merveilleux  
personnel.

Pont-Viau, le 9 octobre 1982.

Chers amis Valaisans,

Votre belle revue toujours si intéressante, si merveilleuse, nous rappelle de si beaux souvenirs de notre jeunesse que, malgré nos petits inconvénients avec notre vue, nous avons décidé de continuer notre abonnement, pour une autre année, tout en espérant que Dieu nous prête vie.

Vous nous faites vraiment un grand plaisir de nous faire redécouvrir les beautés de notre chère petite ville de Sion que nous avons quittée depuis plus de soixante ans. Triste à dire, elle nous était presque totalement inconnue.

Ces bons maires qui se sont succédé depuis le regretté M. Roger Bonvin, lequel passera sans doute à l'histoire, resteront gravés dans la mémoire de tous les Sédunois. Cette belle ville de Sion, si bien développée, que nous admirons avec de grands yeux éblouis!

Ce petit chemin solitaire, qui nous conduisait jadis aux Iles; que de changements depuis notre jeunesse, alors que tous les jeudis après midi, avec nos braves professeurs Frères de Marie (je me souviens d'un M. Julier si sympathique, que j'ai eu le plaisir de revoir après trente ans lors de notre voyage en Suisse en 1950), nous partions en promenade soit au château de la Soie où nous cueillions des plumets pour la décoration de nos chapeaux canotiers pour la grande promenade, et tous les environs de la capitale: Longeborgne, Bramois, Champsec et surtout les Iles où nous nous amusions dans le sable et baignions aussi à la gouille, près de ce majestueux Rhône traversant la ville comme la Seine entourant Paris.

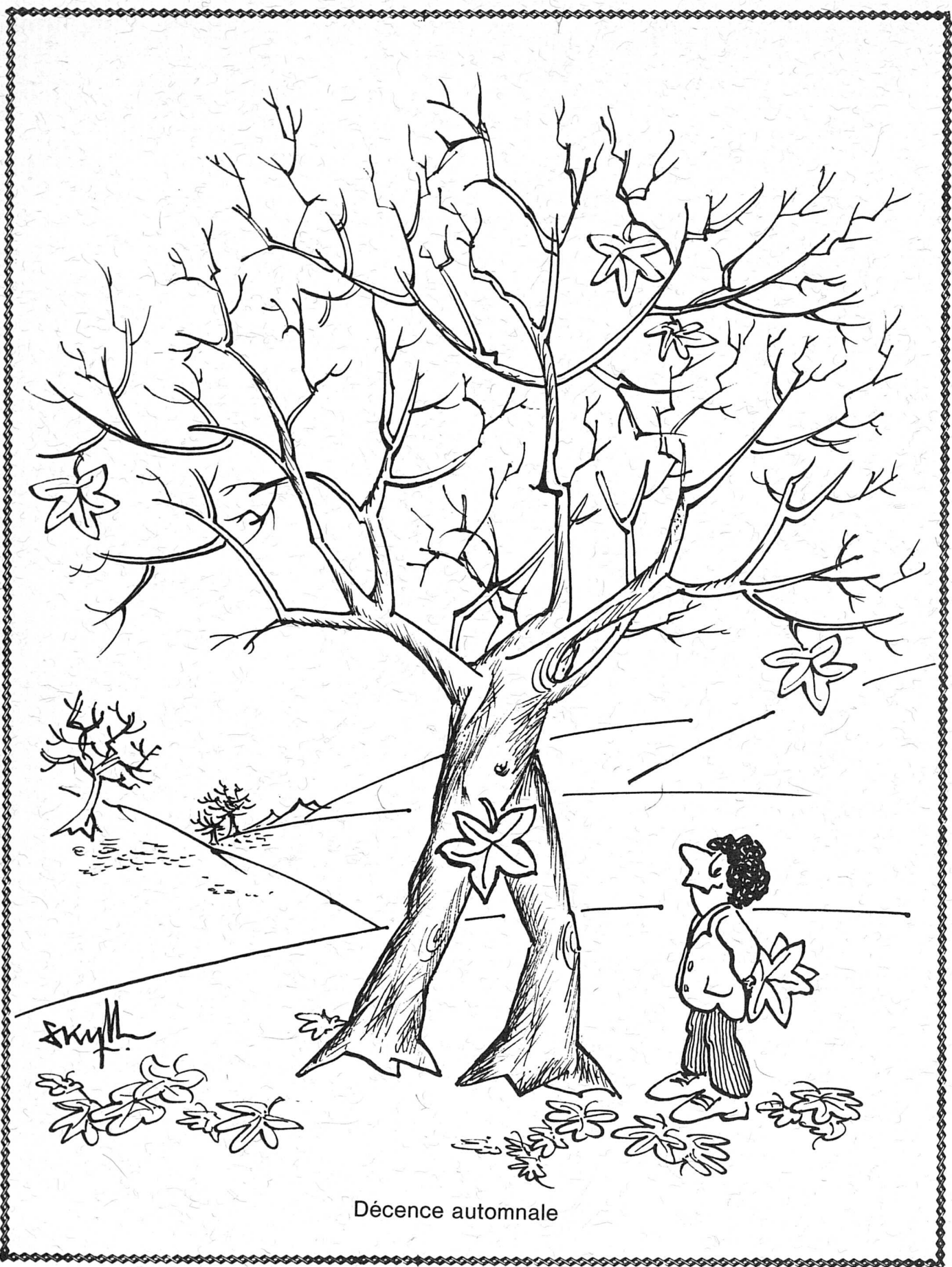
Je me souviens aussi des pêcheurs qui apportaient chez mes bons parents, à l'Hôtel de la Poste, de si belles truites que nous dégustions toujours avec plaisir; voilà de merveilleux souvenirs que nous aimons à nous remémorer.

Il y aurait tant de choses qui nous fascinent et que nous pourrions énumérer, ma chère Julia et moi, mais il faut que je termine, vous félicitant pour toutes ces belles photos et beaux textes toujours si intéressants, et ce bon air frais du pays natal que vous nous envoyez tous les mois. Merci.

Salutations patriotiques, ainsi qu'à nos neveux et nièces Crescentino et familles, ainsi qu'à tous nos amis Sédunois.

Les deux jeunes Brunner.





Décence automnale



# POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré.

Mon cher,

Dernièrement, j'assistais à un colloque où l'on débattait de la culture valaisanne et de son impact au-delà des frontières très verticales du canton.

On en vint à se donner des leçons d'humilité qui risquaient de tourner en complexe d'infériorité.

Et pourtant l'inventaire de nos peintres, sculpteurs, architectes et écrivains se révéla aussi riche et varié que le sont nos paysages. Mais voilà, ça ne passe que difficilement, plus en tous cas que d'autres événements trahissant l'ardeur combattive de quelques-uns.

En recherchant les causes, un intervenant rappela un mot attribué à l'homme d'Etat Maurice Troillet quand il affirmait que le Valaisan avait trois défauts, dont l'un est la jalousie.

Ainsi les artistes semblent souvent souffrir de la réussite d'un confrère au lieu de s'en réjouir; or, pour percer nos montagnes, une action concertée serait nécessaire.

Admettons, pour nous consoler, que ce ne sont pas des réactions propres aux artistes de ce pays, ni aux Valaisans en général.

J'ignore les deux autres défauts auxquels faisait allusion Troillet, probablement parce qu'avec l'âge on ne voit plus la poutre qui entre dans notre œil.

Cela nous donne des sentiments de satisfaction que viennent gonfler d'ailleurs des vendanges record.

A ce propos, tu auras peut-être suivi de petites escarmouches, soit chez nous à propos de la manière de faire la dôle, soit à l'extérieur où l'on voudrait bien que le vin étranger puisse entrer dans le pays en fleuves plus abondants.

Un confrère en journalisme a appelé cela la guerre du «vain», avec ce goût du calembour qui lui est propre.

Vanité que tout cela, en effet, face à la mer de vin qui s'est formée dans toute la Suisse, à cause d'un Bon Dieu qui paraît abandonner les abstinants et leurs luttes.

Il est vrai que pour venir au secours de ceux-ci, les cafetiers ont décidé de ne pas augmenter le prix de l'eau. Dans ma ville on en tire au robinet de la non gazeuse à trente centimes les mille litres. Evidemment, c'est sans concurrence! Et si, pour terminer, on parlait finances?

Berne vient d'annoncer un budget dont le déficit ne «dépasse juste pas la barre du milliard», tandis qu'à Sion, pour le canton tout entier, on en est à cinquante millions.

Comme la population suisse c'est environ trente fois le Valais, Berne pour nous égalier aurait dû annoncer un milliard et demi.

Donc, dans la course, nous sommes proportionnellement gagnants. Tu vois que je me suis assez bien mis aux mathématiques modernes et aux sciences financières. D'autres aussi qui, lorsqu'une commune construit une piscine ou une patinoire, y voient un cadeau reçu. Ils en oublient, ces contribuables, qui l'a payé.

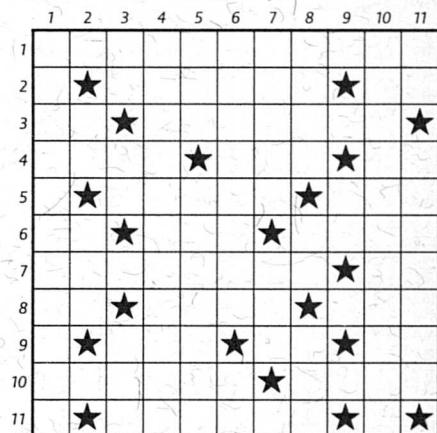
Je sais aussi, par expérience, qu'en contractant de longs emprunts, les pouvoirs publics les remboursent toujours en monnaie de singe, grâce à l'inflation qu'ils feignent de regretter.

Et en attendant de savoir à qui appartient le Cervin, car c'est très important, je te dis

Bien à toi.

P.-S. - Les éloges lus sur P. M. F. me rendent impatient de mourir.

## M CROISES T S par Eugène Gex



### Horizontalement

1. Le bois en est un solide. 2. Lieu planté souvent au bord de l'eau. - En Côte-d'Or. 3. Les bûcherons sont un peu ceux de la hache. - Il négocia à Campoformio. 4. Assaut impétueux. - Un peu d'oraison. - Donne le ton. 5. Circulent aux Pays-Bas. - Porte des pommes. 6. Celui du Rhin fait penser à Wagner. - Celui de Rome fait penser à Napoléon. - Mesurerait l'huile, autrefois. 7. Pièce d'or. - Accompagnent les coutumes. 8. Avant Jésus-Christ. - C'est un peu tout à l'envers. - Donne des informations. 9. Commune en Belgique. - Ses feuilles contiennent un alcaloïde toxique. - Fin de partie. 10. Assemblées bout à bout. - Emplissent les pages. 11. Il supporte le véhicule.

### Verticalement

1. On le dit maître chez lui. 2. Donc appris. - De très près. 3. Possessif. - Élément chimique. - Moitié de tomate. 4. Vous en connaissez beaucoup, vous, des femmes qui méritent ce nom? 5. Nations Unies d'outre-Manche. - Loues un bateau. 6. Travailler sur bois. - Ouvrir toutes les portes. 7. Il peut être payant. - Autour d'une Japonaise. 8. On connaît ses objectifs. - Bouts de pain. - Se fait aussi avec le bois. 9. Rapport constant. 10. Il ne dépasse pas six pouces. 11. Préposition. - Leur lait était censé maintenir jeunesse et beauté.

### Solution du N° 10 (octobre).

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	C	H	R	I	S	T	I	A	N	I	A
2	H	O	C	K	E	Y	E	U	S	E	S
3	A	N	★	S	★	R	★	B	★	S	E
4	M	O	T	★	H	I	V	E	R	S	★
5	P	R	O	T	E	E	★	R	I	E	L
6	O	A	H	U	★	N	A	G	E	N	T
7	U	R	U	B	U	★	B	I	N	I	I
8	S	I	B	E	R	I	E	N	★	N	★
9	S	A	O	★	E	S	T	E	R	E	L
10	I	T	H	O	S	★	I	S	E	★	I
11	N	★	U	N	★	R	E	★	A	R	T

# 13 ★ Schnuppen

Brockhaus, Duden und Herder kennen weder die Öno- noch die Vinothek. Auch der Larousse führt diese Begriffe – œnothèque, vinothèque – in seiner – brav klassischen – Ausgabe nicht auf.

In der kleinen Larousse-Sammlung «Les mots dans le vent» ist aber «œnothèque» zu finden (1971). Im Kommentar wird aber dem monströsen «vinothèque» gleich der Prozess gemacht: in einem hundskommunen Katalog sei «vinothèque» als Bezeichnung eines Gestells für Flaschen gebraucht worden. Der Sprachkenner Le Bidois hat die «vinothèque» sogar in der Prestigezeitung «Le Monde» verurteilt.

Dem deutschen Sprachempfinden nach plädiere ich auch eher für Önothek als für Vinothek, wobei natürlich weder der eine noch der andere Begriff deutsch ist (so wenig wie plädieren). Weil aber Weinfreunde nebst der Bescheidenheit vor allem Toleranz üben, stossen sie sich nicht an Fremdwörtern, die sozusagen in Fleisch und Blut übergegangen sind und die mit einem Wort einen Begriff genauer definieren als eine komplizierte reindeutsche Umschreibung.

Önothek ist sicher auch von der Logik her richtiger als Vinothek. Önologie ist die Lehre vom Wein, seiner Zubereitung und Aufbewahrung (griechisch: oinos = Wein). Dem Begriff «vinologie», obwohl verständlich, ist hingegen nirgends zu begegnen.

Weit gefasst, könnte unter einer Önothek ein Weinmuseum mit einem Degustationskeller verstanden werden, in welchem die Weine nach Rebsorten, Herkunft und Jahrgängen aufbewahrt und angeboten werden. Wir dürfen aber eine Önothek auch ohne weiteres in bescheideneren Dimensionen sehen, so bescheiden, dass es sich ein jeder von uns leisten kann, sich eine solche anzulegen. (Gleichzeitig ist die Önothek eine originelle Geschenksidee für Weihnachten oder den Geburtstag, indem man sich nicht jedes Jahr erneut den Kopf zerbrechen muss, was man seinen Lieben – oder sich selbst – schenken soll und... darf.)

Nicht aus Chauvinismus, sondern aus praktischen und... finanziellen Überlegungen legen wir uns unsere Önothek nur aus Walliser Weinen an. (Wer's vermag, der kann natürlich analog seine Önothek erweitern. Weine anderer einheimischer oder auch ausländischer Provenienz gibt es dazu genug.)

Wir kaufen uns also auf Weihnachten ein Sortiment Walliser Weine des Jahrganges 1981 (weil der 82er ja noch nicht flaschen-

reif ist). Bei den Weissen entscheiden wir uns für je sechs Flaschen Fendant, Johannisberg und Ermitage. Es ist jedem seine Sache, wenn er statt des Ermitage lieber einen Arvine oder einen Malvoisie in seiner Önothek hat. Bei den Rotweinen dürfen je sechs Flaschen Dôle und Pinot noir empfohlen werden, wobei das Sortiment selbstverständlich auch noch mit einem roten Humagne oder einem Syrah ergänzt werden darf.

Diese Weine sollten von nun an jedes Jahr und zwar vom gleichen Produzenten gekauft werden. Lassen wir uns von diesem Vorhaben auf keinen Fall abhalten, nur weil wir meinen, wir hätten keinen guten Keller, keinen so guten Keller, dass man darin Wein ein paar Jahre alt werden lassen könne. Ein Raum ohne Tageslicht und mit einer Luftfeuchtigkeit von ca. 70% genügt für die Aufbewahrung von Wein. (Die Luftfeuchtigkeit kann erreicht werden, indem man den Boden mit einer Kiesel-schicht belegt und diese regelmässig begiesst.)

Wer sich heute seine kleine Önothek anlegt, der erlebt schon nach drei Jahren höchst faszinierende Weindegustationen, indem er gleichzeitig Weine gleicher Rebsorte, vom gleichen Produzenten, aber verschiedener Jahrgänge miteinander vergleichen kann. Und weil geteilte Freude doppelte Freude ist und weil man für sich allein nicht gleich drei bis sechs Flaschen entkorken will, bieten diese vergleichenden Degustationen jeweils eine ausgezeichnete Gelegenheit, seine Freunden und Bekannten mit einem sehr anregenden, einmalig interessanten Abend zu überraschen. (Ich kenne kein angenehmeres Rezept, seine Geruchs- und Geschmackspapillen zu trainieren und auf die Probe zu stellen als zu versuchen, die subtilen Jahrgangsunterschiede wahrzunehmen und auseinanderzuhalten.)

Solche Önothekübungen decken aber auch mit schonungsloser Offenheit auf, dass die Weinsnobisten mit dem Jahrgangsfimmel groben Unfug treiben. Wir werden es anlässlich unserer Degustationen immer wieder erleben, dass es einfach nicht seriös ist, wenn zum Beispiel dem 1982er heute schon eine grosse Zukunft vorausgesagt wird und man ihn heute schon mit drei Sternen ausstattet, Symbol einer überdurchschnittlich guten Jahrganges. Wir werden mit Schmunzeln feststellen, dass oft der Jahrgang mit bloss einem Stern viel besser alt und älter wird als der «millésime du siècle».

Wer nun meint, mit meinen empfohlenen sechs Flaschen pro Wein haue ich über die Schnur des vernünftigen Masses, der kann



## Zermatt, Dorf und Kurort im Spiegel der Geschichte einer Familie

Zermatt – das ist die Geschichte einer der schönsten Hochgebirgsregionen der Alpen. Die Talschaft am Fusse des Monte-Rosa-Massivs und beherrscht von einem der Traumberge der Welt, dem Matterhorn, hat einen zähen und leistungsfähigen Menschen-schlag angezogen und entwickelt. Das schon den Römern als Passweg bekannte Hochgebirgstal erlebte mit der Entwicklung des Hochgebirgstourismus im vergangenen Jahrhundert einen stürmischen Aufschwung. Am engsten verbunden mit dem Aufstieg Zermatts zu einem weltbekannten Fremden-verkehrsort ist der Name Alexander Seilers und seiner Nachfahren. Sie schufen die grossen Zermatter Hotels, zu denen Gäste aus der ganzen Welt pilgerten: das Hotel Monte-Rosa, ein Refugium echter alpiner Hotellerie, das Hotel Mont-Cervin, das «Flaggschiff» der Zermatter Hotellerie, und das legendäre Hotel Riffelalp, das demnächst wieder aufgebaut werden soll.

Der Weg Zermatts von einer Station für wagemutige Bergsteiger und Sommertouristen zu einem sportlich geliebten Zentrum des hochalpinen Wintertourismus wird im Buch «Zermatt, Dorf und Kurort, im Spiegel der Geschichte einer Familie» nachgezeichnet.

Berühmte Namen aus der europäischen und amerikanischen Geschichte werden lebendig. Erinnerungen werden wach an Zermatter Bergführer und Bergsteiger, die aus der ganzen Welt zu den berühmtesten Walliser Bergen pilgerten. Beispielhaft wird nachgezeichnet, wie die Schweizer Hotellerie weltweit ihren guten Ruf aufbauen und verteidigen konnte.

Mit zahlreichen historischen Texten und Fotografien ausgestattet ist dieser Band, der zum 125jährigen Jubiläum der Seiler Hotels in Zermatt herausgegeben wurde, eine angenehme Lektüre für die Freunde der Alpen und speziell von Zermatt.

Herausgeber Seiler Hotels Zermatt AG, gedruckt bei Mengis Buchdruck-Offset, Visp.

sich seine Önothek auch mit Dreier- oder Vierer-serien aufbauen. Wahrscheinlicher ist allerdings, dass die Önothekfans sehr schnell auf 12er-Kartons umstellen; denn sehr schnell werden sie entdecken, dass eine Önothek mit Zwölfer-serien mehr spannungs-volle, abendfüllende Programme bietet als ein Fernseher mit zwölf Knöpfen.

Mit viel Önogrüssen  
verbleibe ich recht herzlich

Ihr



# *Die Restauration*



# Die Restaurierung

Text Lieselotte Kauertz  
Fotos Thomas Andenmatten

Als ich das Deckchen auflegte, wurde mir mit einem Mal bewusst, dass es recht alt war.

Ich überlegte: könnten es fünfzig, siebzig, achtzig Jahre sein? Achtzig Jahre schienen mir das Wahrscheinlichste.

Die Tante, die ich nur humpelnd und immer arbeitend in Erinnerung hatte, wurde 1883 geboren. Als sie zwanzig war, mochte sie das hübsche Deckchen gestickt haben.

Ich erbe es, und es passte vorzüglich auf meinen niedrigen rechteckigen Tisch.

Wie lange besass ich es schon?

Lange, sehr lange!

Viele Wäschen hatte die Decke ertragen. Aber jetzt zeigten sich in aller Deutlichkeit grosse Lücken in der schlichten Stickerei. Dass mir das noch gar nicht aufgefallen war...

Was sollte ich tun?

Das Gewebe war einwandfrei. Kein Riss, nur ein winziges Loch.

Das Stickmuster aber hatte Fäden gelassen.

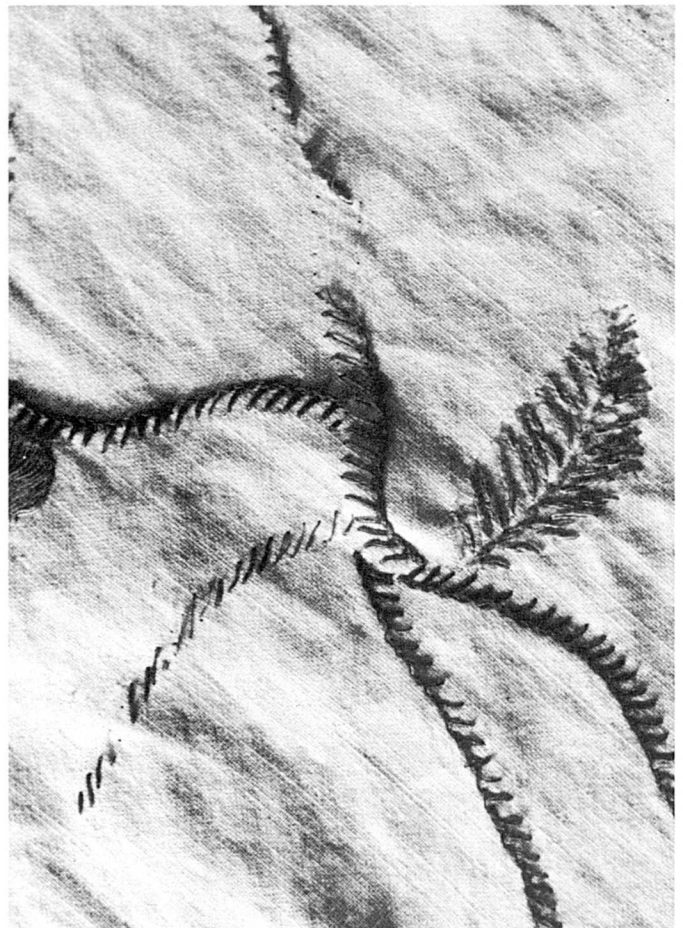
Wiederherstellen, war mein zweiter Gedanke, nachdem ich den ersten verworfen hatte, der mir raten wollte, das Deckchen in einem Sack mit Altkleidern verschwinden zu lassen.

Und dabei blieb es Stickgarn in der entsprechenden Qualität und Farbe zu bekommen war nicht schwierig. Und zunächst etwas un gelenk, zunehmend jedoch mit mehr Geschick füllte ich die Lücken, welche die Zahl der Jahre in die Stickerei gerissen hatte.

Mit jedem Blatt, das wiedererstand, mit jeder Blüte und jeder braunen Ranke, die ich erneuerte, stieg aus der Erinnerung das Bild der Tante herauf, die mir das Deckchen schenkte...

Sie wohnte in einer grossen deutschen Stadt.

Sie war Witwe. Ihren Mann habe ich nicht gekannt.



Ich kannte nur ihr Zuhause, in das ich – selten genug – kam, um ihr auf der Durchreise zu anderen Zielen schnell einmal «Guten Tag» zu sagen...

Ein breites Treppenhaus.

Hintereingang.

Es riecht muffig und feucht.

Feucht ist auch die Wohnung der Tante, trotz des ständigen Durchzuges. Wie sie das nur aushält, die Feuchte und den Durchzug?

Beides gehört zu ihr, zur Wohnung und zu ihrer Tätigkeit.

Sie ist Wäscherin.

Sie wäscht, stärkt und glättet Servierschürzchen, Servierhäubchen, Manschetten und Kragen für das weibliche Servierpersonal eines nahegelegenen Restaurants.

Es beschäftigt, weil es beliebt, gut und preisgünstig ist, ein halbes Dutzend Frauen (fast) rund um die Uhr. Sie tragen Schwarz, und auf diesem Schwarz heben sich blütenweiss Servierschürzchen, Manschetten und Kragen ab, und die Frisur krönt das Servierhäubchen.



Sie eilen täglich zur Tante, die in ihrer Küche wäscht, stärkt und glättet und immer Durchzug hat, damit die Wäsche ja recht schnell trocknet.

Sie bringen ihr nicht mehr ganz weisse Servierhäubchen, Servierschürzchen, Kragen und Manschetten für ihre schwarzen Blusen zum Waschen, Stärken und Bügeln.

Sie holen sie blütenfrisch wieder ab, um wie aus dem Ei gepellt die Gäste zu bedienen, die das Restaurant wegen seiner Preisgünstigkeit und guten Bedienung schätzen.

Ihr Gang ist flink, ihre Bewegungen sind schnell und die Gesichter über den gestärkten weissen Kragen stets freundlich.

Verständigungsprobleme gibt es nicht.

Wenn schon einmal ausländische Gäste kommen, hat man so viel Worte parat, eine Bestellung im gewünschten Sinn aufzunehmen.

Eines Tages war alles vorbei.

Restaurant, Wohnung und mit ihr viele gestärkte Servierschürzchen, Servierhäubchen, Kragen und Manschetten fielen in Schutt und Asche. Die Tante – krumm vom vielen Stehen, Bücken und Glätten im Durchzug – lebte, humpelte und hatte Rheuma.

Und ich hatte das Deckchen.

Es kann gar nicht anders gewesen sein: die Tante muss es vor ihrer Tätigkeit als Wäscherin gestickt haben. Später war gar keine Zeit mehr dazu. Wer stickt schon im Durchzug ein Deckchen?

Weisse Schürzchen für Servierpersonal sind selten geworden.

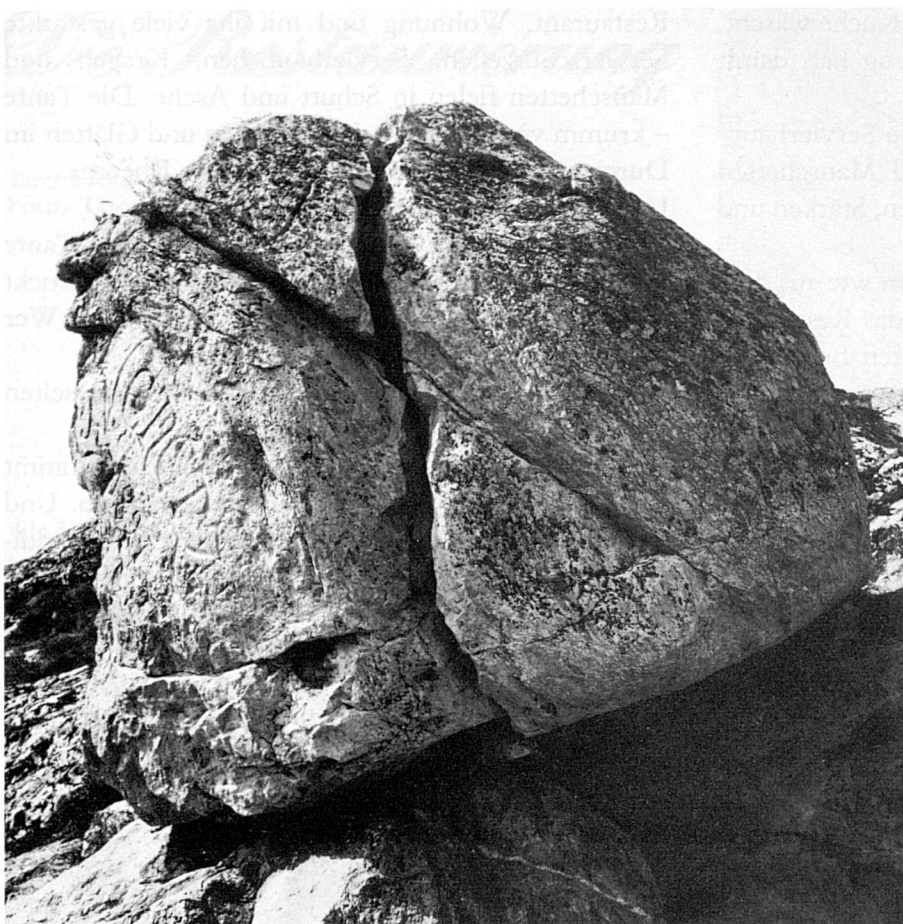
Mit der Teuerung, die Einzug gehalten hat, nimmt die Reserviertheit des Bedienungspersonals zu. Und wenn man Glück hat, kann man sich auch verständigen.

Die Stickerei am achtzig Jahre alten Deckchen ist wieder komplett. Vielleicht hält es noch einmal so lange?

Lieselotte Kauertz.







Une faille dangereuse.

## On a recollé le monument d'Ignace Venetz

Les glaciers ont déposé, en équilibre, un bloc erratique sur la colline de Valère, à Sion. Face à la pente et délicatement assis sur trois petits cailloux, ce gros rocher s'offre au passant comme une œuvre sculpturale moderne. Pourtant, il s'y trouve depuis des millénaires et proviendrait, aux dires des spécialistes, de la région du Rawyl.

Avec le temps, ce monolithe de quelque soixante tonnes s'est fissuré. La faille, large de 20 cm. par endroit, rend l'équilibre de l'ensemble encore plus précaire. Ainsi le bloc était comme une épée de Damoclès suspendue au-dessus des automobilistes qui empruntent la route cantonale au pied de la colline de Valère. Sa dislocation aurait pu avoir de terribles conséquences et nous aurait privé d'un unique et remarquable témoin de l'époque glaciaire. De toute évidence, des

mesures s'imposaient pour éviter une catastrophe.

Plusieurs solutions ont été envisagées pour stabiliser le bloc. Finalement le procédé du collage a été retenu. La colle à base de résine époxy offrait de solides garanties; elle avait fait ses preuves, notamment pour l'assemblage des gros blocs du temple d'Abou Simbel, déplacé lors de la construction du barrage d'Assouan, ou, plus près de nous, pour le collage des éléments de béton du viaduc autoroutier au-dessus de Chillon.

Ainsi, au début du mois d'octobre, tout un monde s'affairait autour du bloc erratique de Valère. Après un sablage minutieux de ses failles, ce ne sont pas moins de cinq cents litres de colle qui ont été nécessaires pour panser la plaie due aux outrages des siècles et, partant, rétablir le monolithisme du bloc.

Cette action de sauvetage procède d'une initiative de la section Monte-Rosa du CAS. Elle a été appuyée par le vénérable Chapitre de la cathédrale de Sion, qui est propriétaire du bloc, par la commission cantonale des sites, la Ligue valaisanne pour la protection du patrimoine, la municipalité de Sion, Sedunum nostrum, le Service cantonal des ponts et chaussées, ainsi que par la Ciba de Monthey, qui a offert le produit de collage. Grâce à tous ces appuis, le monument Venetz a été sauvé.

D'aucuns se demanderont peut-être pourquoi Monte-Rosa a pris en mains ce sauvetage. La section du CAS considère, avec raison, que ce bloc est aussi sa chose puisqu'elle a pris, en 1869, l'initiative de l'ériger en monument à la mémoire d'un grand Valaisan, ingénieur, géologue et botaniste: Ignace Venetz. En effet, à l'occasion du dixième anniversaire de sa mort, les Monterosiens lui dédièrent la pierre en y gravant: «I. Venetz, 1821». La date choisie évoque un des travaux du savant qui traite une question controversée dans le monde scientifique: le mouvement des glaciers. Ecrit en 1821, le «Mémoire sur les variations de la température dans les Alpes de la Suisse» s'appuie essentiellement sur les observations des traces laissées par les mouvements glaciaires. Il sera publié, en 1833 seulement, dans les «Mémoires de la société helvétique».



## Qui était Venetz?

Plusieurs nécrologies, articles de presse ou courtes notices nous renseignent sur la vie d'Ignace Venetz. La biographie plus complète est cependant celle que lui consacre l'abbé Ignace Mariétan, dans le «Bulletin de la Murithienne», fasc. LXXXVI, 1959: «La vie et l'œuvre de l'ingénieur Ignace Venetz, 1788-1859», 51 pages. Nous y avons généreusement puisé les renseignements qui suivent.

Les Venetz sont issus de Neubrûck près de Stalden, un village situé sur le territoire de la paroisse de Visperterminen. C'est en l'église de celle-ci que fut baptisé, le 28 mars 1788, Pierre-Joseph-Ignace, fils de Pierre-Ignace et d'Anne-Marie Stoffel. Son père fit preuve de clairvoyance en l'envoyant chez les Jésuites au collège de Brigue. Ignace voulut d'abord se vouer à l'état ecclésiastique, mais, très tôt, se manifesta en lui un penchant pour les sciences naturelles et les mathématiques. Il saisit avec empressement l'occasion de l'occupation française pour entrer dans le corps impérial des Ponts et Chaussées. Il en fit partie jusqu'à l'arrivée des Autrichiens qui se l'attachèrent. Il fut nommé ensuite officier dans une compagnie de Croates qui travaillait aux fortifications de Saint-Maurice. Au départ des Autrichiens, il les suivit jusqu'à Domodossola où il obtint son congé et rentra en Valais.



Ingénieur, géologue, botaniste, voici Ignace Venetz.

De retour au pays, il épousa Marie-Josèphe Andenmatten et il accepta un poste d'ingénieur à l'Etat du Valais. C'est en cette qualité qu'il exercera une grande activité, partagée entre ses travaux d'ingénieur et ses nombreuses recherches scientifiques qui l'ont conduit à la découverte de la théorie glaciaire et qui lui valent de figurer aujourd'hui parmi les Agassiz, les Charpentier...

Le nom de Venetz reste surtout attaché à de grandes entreprises qui ont marqué

l'histoire du Valais. Si l'ingénieur cantonal était dépêché par le Conseil d'Etat sur les lieux de catastrophes naturelles, comme à Randa en 1819 après la chute du glacier du Weisshorn, il avait aussi pour mission de les prévenir. Venetz s'est rendu célèbre par ses travaux de protection au glacier du Giétroz en 1818, au lac glaciaire de Märjelen, à celui de Mattmark, et particulièrement par son étude d'endiguement général du Rhône. Son plan ne sera discuté et exécuté qu'après sa mort. Qui ne se souvient de son système d'épis qui, perpendiculaires à l'axe du fleuve, s'égrénaient à perte de vue...

En 1837, Venetz accepte une place d'ingénieur au service de l'Etat de Vaud, où il mettra à profit ses connaissances dans l'endiguement du Rhône, dans l'aménagement de la Baye de Clarens et dans l'assèchement des plaines de l'Orbe et de la Broye.

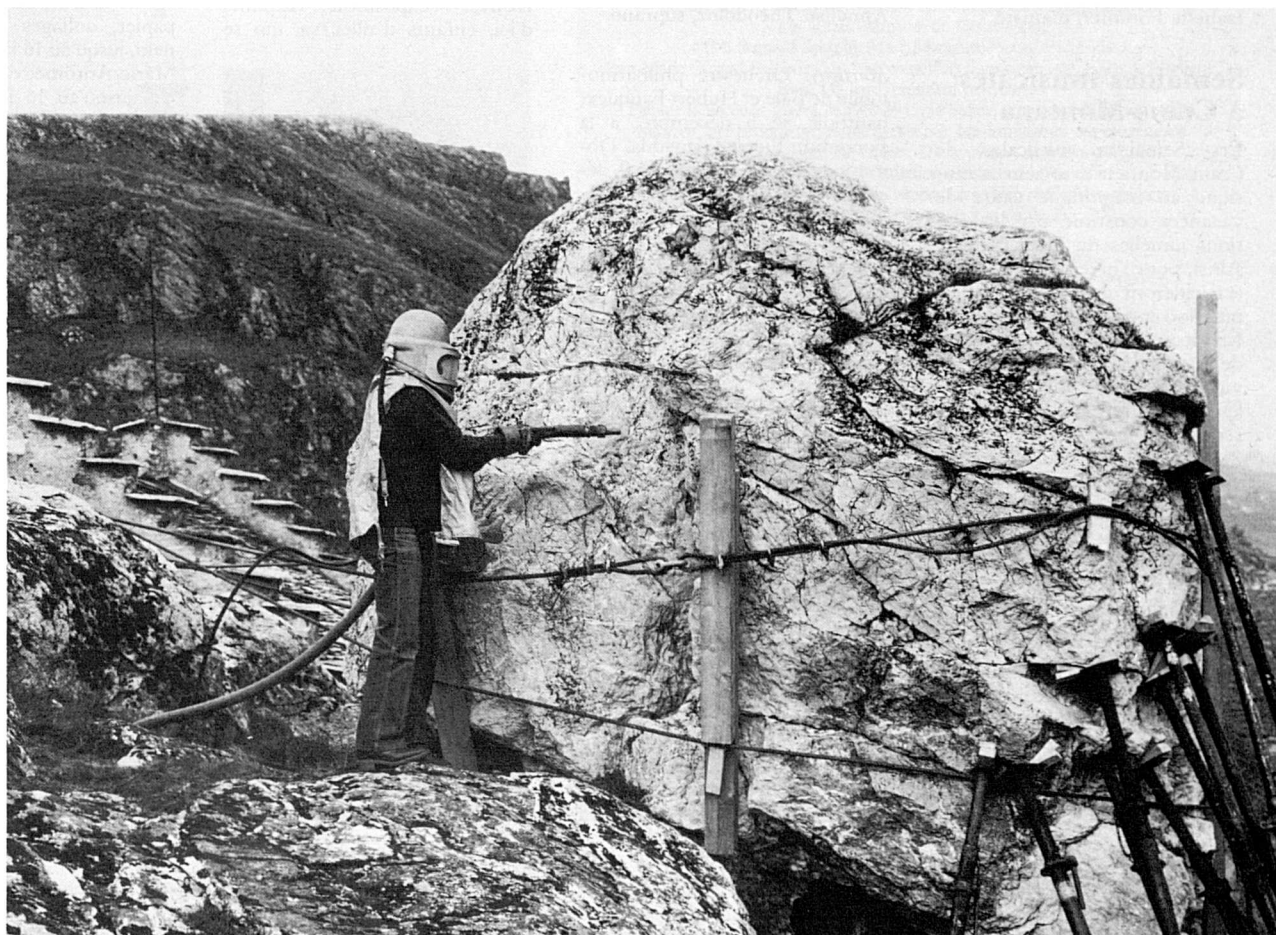
De retour en Valais en 1855, il s'établit à Sion et s'occupe alors de la construction de la ligne d'Italie et de son second mémoire sur l'extension des anciens glaciers.

Ignace Venetz s'éteint dans la capitale le 20 avril 1859, après avoir bien mérité de la patrie.

Dix ans plus tard, la section Monte-Rosa du CAS ne pouvait choisir un plus digne monument pour perpétuer sa mémoire.

Jean-Marc Biner.

Nettoyage de la fissure, préparation et injection de la colle.





# Concerts, expositions, spectacles

## Fonds Georges-Haenni

Le Fonds Georges-Haenni, qui a pour but de promouvoir la musique en prolongement de l'œuvre et de la philosophie de Georges Haenni, a entamé sa cinquième année d'activité.

Autant pour marquer le souvenir d'un homme qui a contribué à l'essor de la culture musicale dans le Vieux-Pays que pour donner l'occasion aux jeunes musiciens valaisans, même non professionnels, de se produire en concert, ce Fonds favorise encore la création de compositions d'auteurs contemporains.

Six concerts ont lieu durant la

saison 1982-83. Après le pianiste Jean-Claude Pannetier, en octobre à Sion, ce seront: le trio à cordes Ludwig Van, de Milan, le 3 décembre à Sierre; le concert des Jeunes talents avec, en plus, Christine Sartoretti, clavecin, et Jean-Jacques Vuilloud, flûte, le 22 janvier à Sierre; Michel Piquemal, baryton, Pierre-André Valade, flûte, Jacques Rouvier, piano, D. de Willencourt, violoncelle, le 25 février à Sion; Frédéric Lodéon, violoncelle et Lydie Barkef, piano, le 18 mars à Sion; le récital Michel Beroff, piano, le 15 avril, à Sion.



Isabelle Fournier, pianiste.



Annelise Théodoloz, soprano.

## Semaines musicales à Crans-Montana

Les Semaines musicales de Crans-Montana associent la musique au magnifique cadre de vacances constitué par les stations jumelles du Haut-Plateau. Ainsi, pour l'hiver 1982-83, elles accueilleront des artistes de réputation internationale.

En décembre: l'Ensemble vocal de Lausanne, le 27; Dany Bonvin, trombone, et Branimir Flokar, orgue, le 29. En janvier: le récital des Jeunes interprètes, le 21. En février: Paul Tortelier, violoncelle, et Maria de la Pau, piano, le 8; Barbara Hendricks, soprano, le 13; Alicia de Larrocha, piano, le 19. En mars: le Trio de Trieste, le 4.

## Autres concerts

**Loèche-les-Bains:** Concert avec Trandel Zecke, le 28 décembre. Symphonie de Noël, de Schütz, le 3 janvier, à l'église.

**Sierre:** Récital Dominique Weber, piano, le 10 décembre, à l'Hôtel de Ville.



cours de préparation. Il est envisagé de publier les inventaires de plusieurs musées romands (série de catalogues des musées et collections suisses).

En plus, l'Institut étudie la possibilité d'ouvrir une succursale disposant de copies des archives photographiques de Zurich en Suisse romande. Depuis le 1<sup>er</sup> octobre, l'Institut compte un historien d'art vaudois parmi ses collaborateurs.

## Enfants d'ici, enfants d'ailleurs

Une quarantaine de peintres contemporains, un millier d'objets d'art d'Afrique noire dont un imposant volet consacré aux ivoires: l'exposition «Enfants d'ici, enfants d'ailleurs», qui se

## Le Valais chante

L'ensemble vocal mixte Valais Chante, fondé le 2 mai 1972, a fêté son dixième anniversaire... en chantant. Un concert, auquel participaient également les chanteurs de l'Ordre de la Channe, a été donné au Théâtre de Valère, à Sion. L'ensemble, que l'on voit ici dans ses plus beaux atours sur l'illustre colline séduisante, est dirigé par M. Gustave Sermier et présidé par M. Walty Meichtry.

## Expositions

**Monthey:** Robert Défago, peintre, jusqu'au 27 novembre, Galerie des Marmettes.

**Martigny:** Pascal Gonthier, peintre, jusqu'au 12 décembre, Galerie de la Dranse. L'aventure du papier, collages d'Arta Kokkinaki, jusqu'au 16 janvier, Manoir. Marie-Antoinette Gorret, peintre, jusqu'au 16 janvier, Fondation Pierre-Gianadda.

**Sion:** Naïfs du Petit-Palais de Genève, jusqu'au 15 janvier, Maison de la Diète.

**Vercoir:** Marionnettes et poupées de scène, dès le 10 déc., Galerie Fontany.

**Sierre:** Cardacci, peintre, et Alain Rey, sculpteur, jusqu'au 5 décembre, Galerie du Tocsin. Jeannette Antille et Janine Willy-Favre, peintres, jusqu'au 26 novembre, Atelier Lé Baptistone, à Muraz.

**Saillon:** Véréne et Pierre Hirt, potiers, jusqu'au 28 novembre.

## Spectacles

**Monthey:** «Les Mille et une nuits», par la Compagnie Luiz Menase, le 10 décembre.

**Sierre:** «Marionnettes», animation dans les rues par les Montreurs d'images de Genève et la Guggenmusik de Sierre; «Bye bye bab» et «Mandragora», à La Sacoche, le 11 décembre.

**Chalais:** «Incendie en sous-sol», par la troupe L'Edelweiss, 11-16 décembre.

A. Bo.



«La guitariste», de R. Défago.

**Martigny:** Orchestre philharmonique de Bâle et Hubert Fauquex, hautbois, le 5 décembre, à la Fondation Pierre-Gianadda. Dominique Weber, piano, le 9 décembre, à la Galerie de la Dranse. Tous les jeudis, cabaret dans les caves du Manoir.

**Saint-Maurice:** Concert de Noël par l'Orchestre du Collège et Jean-Jacques Balet, piano, le 12 décembre.

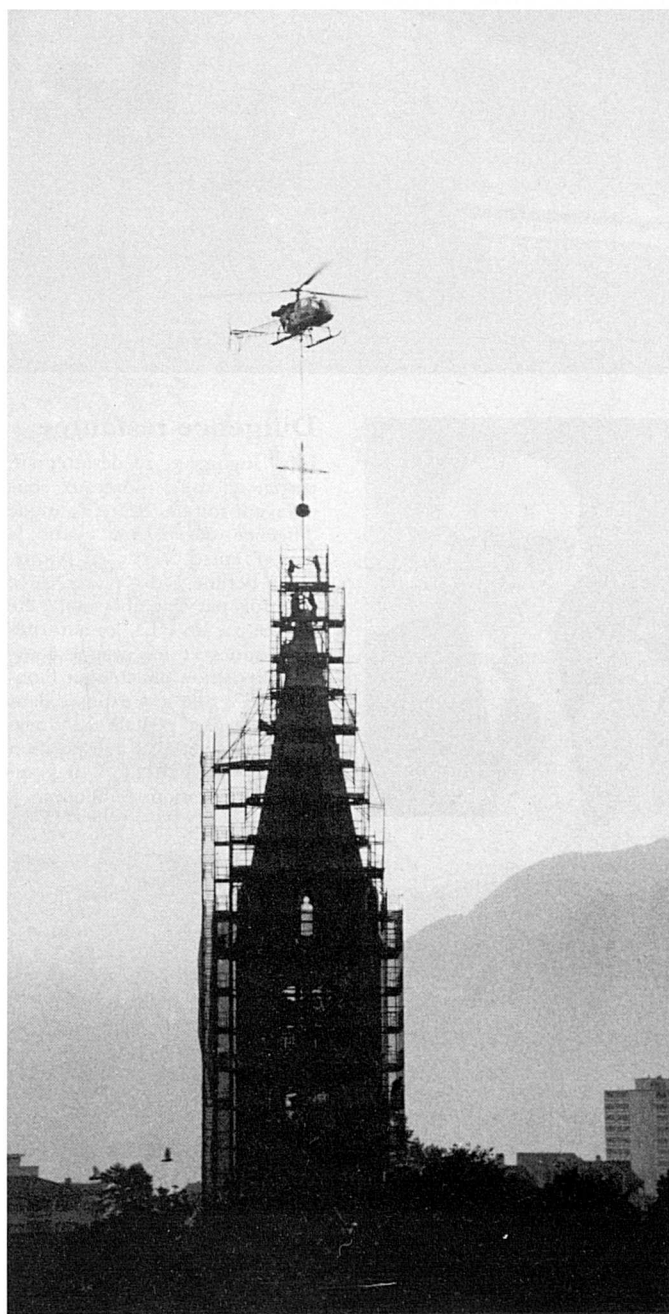
## L'Institut suisse pour l'étude de l'art en Suisse romande

L'Institut suisse pour l'étude de l'art, fondé en 1951, a pour but l'inventaire des œuvres d'art mobiles de provenance suisse ainsi que la vulgarisation des résultats provenant de ce travail.

Ces dernières années, l'Institut a intensifié ses relations avec la Suisse romande. A part différentes manifestations organisées par les membres de l'Institut, des catalogues sur Alexandre Calame, René Auberjonois, Charles Gleyre et Edouard Vallet sont en



# Le retour de la croix



Depuis sa construction, qui s'est échelonnée durant plusieurs années entre 1715 et 1723, le clocher de l'église paroissiale de Notre-Dame-des-Champs à Martigny ne semblait avoir subi qu'une réfection vers 1827. Aussi, une cure de rajeunissement s'imposait-elle, qui est en voie d'achèvement.

Plus haut que l'église n'est longue, ce clocher passe pour être le plus élevé du Valais avec ses 51 m. 70.

Dans les matériaux qui le composent, on trouve du calcaire de Saint-Maurice pour le soubassement, les chaînes d'angle et les encadrements des ouvertures; du marbre noir de Saint-Triphon pour les colonnes de baies jumelées; de la maçonnerie partiellement décrépie pour le nu des murs.

La flèche est en tuf. Avec ses huit pans concaves, elle représente un travail d'une précision inouïe pour l'époque. Elle mesure 7 m. 45. Elle est surmontée d'un pommeau de 80 cm. de diamètre, en cuivre. Celui-ci était criblé de balles. Souvenir de la dernière guerre ou œuvre de tireurs d'élite?...

Le clocher de l'église paroissiale de Notre-Dame-des-Champs a été restauré durant le très bel été et l'automne 1982. L'ouvrage, fruit de la collaboration des autorités religieuses et civiles, a été réalisé par les entreprises:

Maçonnerie: Jean-Claude et Pierre Ulivi, à Martigny.  
Maçon principal: Salvatore Sorrentino, originaire de Salerne en Italie.  
Tailleur de pierre: Orlando Bedeschi, à Martigny.  
Carrière: Pedroni, à Saxon.  
Ouvrier principal de cette entreprise: Baptiste Montini, originaire de Chiavenna en Italie.  
Peintre des cadrans: J.-C. Knupfer, à Sion.

Fers forgés, pose de la croix par hélicoptère: Auguste Lugon et ses deux fils, à Martigny.

Les travaux furent conduits par l'architecte Paul-Louis Rouiller, de Martigny, et Raymond Egges, de Sion, adjoint de l'archéologue cantonal.

M. le chanoine Jean Emonet est prieur de Martigny.

La communauté des chanoines du Saint-Bernard, qui dessert l'église, est sous l'autorité de M. le prévôt Angelin Lovey.

La ville est présidée depuis 1976 par M. Jean Bollin.

L'autorité responsable de cette restauration est le Conseil mixte, qui administre la fabrique d'église.

Il est présidé par M. Pascal Couchepin, vice-président de la ville et conseiller national.

Le vice-président du Conseil mixte est M. François Rouiller, député au Grand Conseil valaisan et président de Martigny-Combe.

Les autres membres du Conseil sont

MM. Bernard Schmid, Marc Michaud, Pierre-André Pillet, Jean-Marie Giroud, Frédéric Gay, tous conseillers municipaux de la ville de Martigny, René Gaillard, président de Charrat.

Depuis la fin de la guerre de 1939-1945, la Suisse, notre canton et notre ville ont vécu une période de grande prospérité. Les immeubles ont été rénovés. De nouvelles rues ont été tracées. De nouveaux quartiers sont nés.

Aujourd'hui, même si la situation est devenue plus difficile, il n'y a pas de chômage dans la région. La misère ordinaire a disparu.

Le kilo de pain se paie 2 fr. 80, le kilo de riz 2 fr. 30, le litre d'huile 6 fr., le litre de vin 9 fr., le salaire de l'ouvrier spécialisé est de 15 fr. l'heure, un appartement se loue de 100 fr. à 200 fr. la pièce suivant la qualité et l'ancienneté du logement.

Malgré de fortes tensions politiques, la paix règne en Europe. On ne peut en dire autant du reste du monde et plus particulièrement du Moyen-Orient.

Les hommes de ce temps vivent dans l'inquiétude. Ils sont plus que jamais assoiffés de paix. Pourtant ils ne savent malheureusement comment l'assurer. Une grande partie de l'humanité a faim, alors que l'Europe et l'Amérique du Nord, par comparaison, regorgent de richesses.

Puisse la restauration de cette église contribuer, dans le cadre étroit de notre ville, à maintenir la concorde entre citoyens et rappeler à nos descendants la foi et les espoirs des hommes de ce temps.

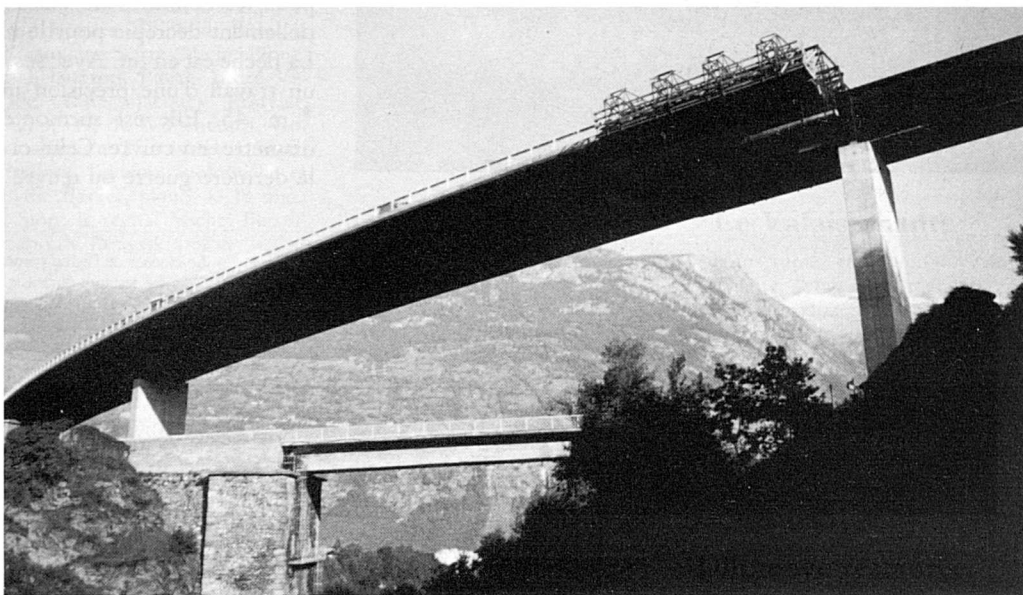
Texte de la bulle renfermée dans le pommeau de cuivre.

La croix qui surmonte le tout est carrée. Elle mesure 3 m. 30. Notre photo a été prise au moment où l'hélicoptère la ramène avec son pommeau pour être arrimée sur la flèche.

Six cloches pendent au beffroi: la plus grande date de 1550, les autres de 1745, 1748 et 1797. La plus petite n'a pas de date. Bien que modeste par le nombre de ses cloches, le carillon de Martigny est considéré comme étant l'un des plus beaux du Valais, grâce au talent du carillonneur.

## Le pont Napoléon

Véritable tremplin de béton et d'acier lancé en direction du Simplon et de l'Italie, le voici donc le fameux pont Napoléon. L'ouvrage se termine actuellement à l'entrée de Brigue, au départ de la route du col. Il a plus de 400 mètres de long et une largeur de 13 mètres. Il a coûté cinq millions de francs. Les encorbellements surplombent de plus de 80 mètres les gorges de la Saltina.



## La paix au Nufenen

Cette poignée de mains entre les conseillers d'Etat Bernard Bornet (à gauche) et Ugo Sadis, respectivement chefs des départements des travaux publics du Valais et du Tessin, a scellé enfin la paix sur les hauteurs du col du Nufenen. Un conflit portant sur les limites entre les deux cantons divisa durant des années ces frères frontaliers. Le dossier alla même jusqu'au Tribunal fédéral. Tout est rentré dans l'ordre et l'on sabla la réconciliation à coups de merlot et de fendant.

## Le Prix de Sion au Dr Sierro

Le Prix de la Ville de Sion est allé cette année à l'un des médecins les plus connus, les plus universels par l'étendue de ses connaissances, que le Valais possède: le Dr Adolphe Sierro. Le lauréat est l'auteur notamment d'un ouvrage portant pour titre «De l'univers physique à l'âme immortelle». Le Dr Sierro est connu, outre son activité dans le domaine médical, pour ses nombreux écrits sur la cosmologie, l'énergie et l'humanisme.



## Diligence restaurée

Elle languissait, se désintégrait, partait en mille morceaux sous un avant-toit de Valère, l'antique diligence qui assurait jadis la liaison entre Sierre et Arona. Cette berline à dix places, tirée autrefois par cinq chevaux, a été sauvée par les PTT, les autorités valaisannes et les organisateurs de l'exposition philatélique Sion-Valex 82. Elle sera exposée dans la future gare postale des voyageurs à Sion et mise à disposition de l'Etat du Valais lors de grandes manifestations publiques.



# Guide gastronomique

DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER  
FÜHRER  
DES RHONETALES

Vouvry



Auberge de Vouvry



Martigny

Grill romain  
Restaurant Taverne de la Tour  
Hôtel de Ravoire

Charrat



Relais du Vignoble

Saillon



Relais de la Sarvaz  
Bains de Saillon

Chamoson



La Colline aux Oiseaux (Chez Tip-Top)

Bini/Savièse



Restaurant Le Chalet

Sion



Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil  
Restaurant Au Vieux-Valais

SION FACE A LA GARE

BONVIN  
GRANDS  
DOMAINES

OUVERT  
DE 10 A 18 H.  
SAUF  
LE DIMANCHE

CENTRE  
DE DEGUSTATION

BROLEFER  
pendant

## restorex

cuisines professionnelles



### Equipez-vous, modernisez-vous

à bon compte, grâce à notre  
fabrication d'éléments acier Inox,  
INOXA, Vernayaz

### Planifications, offres et conseils gratuits

- fourneaux, grils, sauteuses, friteuses, etc.
- lave-verres et laverie vaisselle
- armoires frigorifiques et congélation
- matériel accessoires de cuisine soit: ustensiles, casseroles, marmites, etc
- matériel de service, soit: porcelaine, verrerie, couverts, etc.

### Expositions-vente:

CENTRE MAGRO UVRIER-SION 027/31 28 53  
CENTRE MAGRO ROCHE/VD 021/60 32 21  
RENENS, BUGNON 53 021/34 61 61

Service installation et après vente garantis

## Trisconi & Fils

MONTHEY

### Meubles rustiques

Les plus grands  
spécialistes  
en Suisse  
de meubles rustiques

Buffet vaisselier  
fabrication artisanale

Fr. 890.-

10 000 meubles rustiques  
en stock vendus  
à des prix invraisemblables

LA MAISON  
DONT ON PARLE

TRISCONI & FILS  
Meubles rustiques  
1870 Monthey  
Tél. 025/714232



Autoroute: sortie Aigle, dir. Monthey, en face de La Placette

Fermé le lundi - La maison n'a pas de succursale



## Offrez un CADEAU renouvelé douze fois

### Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité: \_\_\_\_\_

Pays: \_\_\_\_\_

### offert par

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité: \_\_\_\_\_

Date et signature: \_\_\_\_\_

La personne à laquelle vous offrez  
«Treize Etoiles» recevra une carte lui  
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:  
Suisse Fr. 46.- Etranger Fr. 55.-

A détacher et expédier sous enveloppe  
à «Treize Etoiles»,  
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1

### ☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire  
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois  
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité et pays: \_\_\_\_\_

## Guide gastronomique DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER  
FÜHRER  
DES RHONETALES

Saint-Léonard  
Sierre

Restaurant La Vinicole

Relais du Manoir

Hôtel-Restaurant Arnold

Restaurant de la Noble-Contrée

Veyras s/Sierre

Kippel

Hôtel Bietschhorn

Brig

Hôtel du Pont

Simplon-Dorf

Hôtel Poste et Grina

Gabi

Hôtel Weissmies-Gabi

Breiten

Hôtel Salina, Rest.-Taverne

Riederalp

Hôtel Alpenrose

Bettmeralp

Hôtel Alprieden



**CENTRE COMMERCIAL**  
UVRIER-SION • ROCHE • COURRENDOLIN •

### Relais du Manoir

Villa/Sierre

M. André Besse, gérant

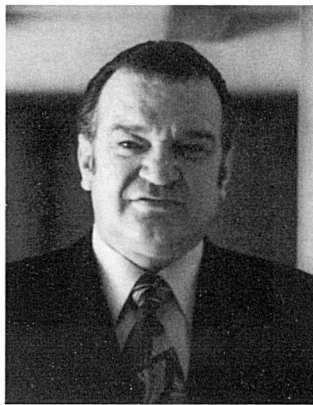
Centre de dégustation des vins  
du Valais. Raclette - Spécialités

Tél. 027/55 18 96

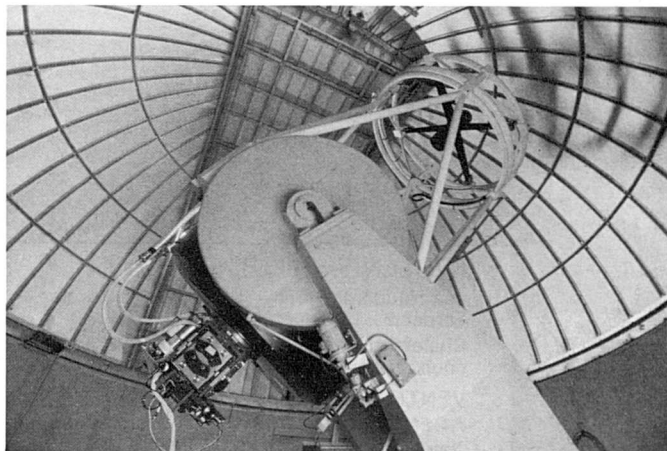


## Le Prix de la Ville de Paris

S'il ne compte plus les distinctions reçues, au point de les abandonner dans son galetas de la vieille ville, le président des cafetiers suisses, M. Pierre Moren, a été très sensible à la remise qui lui a été faite, sur décision de M. Jacques Chirac, de la «Médaille de la Ville de Paris», à l'occasion du congrès international Horeca, groupant des délégués de vingt et un pays, spécialistes du secteur hôtels, restaurants et cafés. C'est surtout pour tout ce qu'il fait en faveur d'un tourisme et d'une gastronomie sans frontières que Paris a tenu à honorer M. Moren et, à travers lui, le Valais.



## UN MOIS EN VALAIS



### La vocation sportive d'Ovronnaz

C'est un hommage à la jeunesse de ce temps, la vraie, qu'a rendu le conseiller fédéral Chevallaz en participant à l'inauguration du Centre sportif d'Ovronnaz. Cette Mecque valaisanne du sport a exigé plus de vingt ans de travaux. L'œuvre ne cesse d'enthousiasmer les visiteurs et plus encore les milliers de jeunes qui suivent ici des cours de toute sorte et fraternisent dans une joie communicative. Ce centre a coûté une douzaine de millions de francs. C'est un modèle du genre.

### Plus haut télescope d'Europe

On a inauguré dans la neige, sur l'esplanade du Gornergrat dominant Zermatt, le plus haut télescope d'Europe fonctionnant entièrement à l'infrarouge. Plus de sept millions de francs ont été investis dans cette réalisation d'avant-garde. Tout cela va permettre aux savants européens une approche nouvelle du monde interstellaire. Cinq personnes seront occupées au télescope valaisan, réalisé notamment par la Fondation de recherches internationales.

Pascal Thurre.



### Manuel du tourisme suisse

Le «Manuel du tourisme suisse» 1982-1983, 4<sup>e</sup> édition, contient 496 pages d'adresses et d'informations touchant tous les domaines du tourisme.

On y trouve les agences de voyages, des informations précises situant les 124 chaînes d'hôtels présentes sur le marché suisse, de même que les offices du tourisme de Suisse et de l'étranger, les représentations en navigation, les réservations aériennes, la presse et les conseillers en tourisme. Toutes les institutions et associations touchant au tourisme

suisse sont mentionnées. L'index publié en fin de volume comporte plus de 3400 mots-clés; c'est une aide précieuse pour s'y retrouver dans le vaste domaine du tourisme suisse. Pour la première fois, le manuel contient un tableau des vacances scolaires en Europe. Le principe du bilinguisme allemand/français est maintenu. Ce manuel est en vente dans les librairies ou directement chez l'éditeur, UMP Studio de tourisme, Urs Meierhofer, 1000 Lausanne 22.

### Swisslife

Dès janvier 1983, la maison d'éditions IBO S. A. à Zurich publiera «Swisslife», un magazine mensuel en langue anglaise qui informera les étrangers vivant chez nous ou transitant par notre pays des événements de nature politique, économique, sociale et culturelle en Suisse. IBO Verlag AG, c.p., 8032 Zurich.

### Un livre sur l'argent

L'argent est un instrument à mille facettes dont l'histoire, suisse en particulier, ne manque pas d'un certain piquant. Personne n'étant mieux à même d'en parler qu'une banque, l'Union de Banques Suisses a jugé bon de publier un opuscule sur ce sujet brûlant. Intitulé «Cet argent si cher», il contient plus de cent pages des plus intéressantes.

On y apprend ce que représentait l'argent aux temps bibliques, le rôle de l'or dans l'histoire, les raisons pour lesquelles l'Etat doit s'endetter, le pourquoi des structures monétaires, la façon dont les pionniers de l'économie suisse ont jeté les bases de leur fortune, le rôle joué par la bourse, le genre d'hommes que sont les milliardaires, et bien d'autres choses encore. «Cet argent si cher» peut être retiré gratuitement à tous les guichets de l'Union de Banques Suisses.

# L'IMMOBILIER EN VALAIS

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes pour vos séjours  
et vos investissements

## ÉVOLÈNE - AROLLA

Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -  
Ferpècle - La Tour

Chalets et appartements confortables, beau  
choix, terrains à bâtir.

**VENTE - LOCATION - CONSTRUCTION**

**AGENCE IMMOBILIÈRE «ÉVOLÈNA»**

Jean Maistre et Solange Anzévi  
1968 Evolène, tél. 027/83 13 59 - 83 14 74

**ANZÈRE**

PROMOTION, GÉRANCE, LOCATION  
Autorisation de vente aux étrangers



**agence centrale**

Tél. 027/38 13 14

Télex 38 852

Agence immobilière patentée

## VERBIER *Renoir*

A vendre dans chalet neuf de sept appartements  
3-4 pièces tout confort, vue imprenable, situation  
près des pistes de ski

Pour renseignements: tél. 026/7 40 55

**ANIVAL**

V. Germanier, 1936 Verbier

## CHAMPÉRY été-hiver

Ski sans frontière sur 12 vallées  
170 installations = 1 abonnement

Centre sportif = Patinoire artificielle - Halle de  
curling - 12 tennis - Piscine couverte  
Equitation - Alpinisme

Appartements à louer et à vendre

Agence immobilière de Champéry

**L'HOSTE & AVANTHAY**

Promotion - Vente - Gestion - Location  
1874 Champéry - Téléphone 025/79 14 44

## SIERRE

- Appartements, chalets, terrains, maisons rénovées.  
- Hypothèque à disposition, crédit bancaire

**Demandez nos conseils. Toujours à disposition**

Agence immobilière patentée

**ANDRÉ PHELENQ**

Route du Simplon 46 - 3960 Glarey-Sierre  
Tél. 027/55 54 70

*La Tzoumaz* ☆ *Mayens-de-Riddes*  
1500 m. au ♥ des 4 vallées

*D. Carron SA*

Agence immobilière patentée

Tél. 027/86 37 53

Etude, réalisation et vente appartements,  
service location 027/86 37 52

**Saas-Fee**

**Agence Zurbriggen**

Tél. 028/57 28 78 - Télex 38 748

Vente et location de 70 appartements

**pab** **Pierre-A. Bornet**  
Conseils et services S. A.

Rue de la Blancherie 27a

Case postale 9

1951 Sion

Téléphone 027/22 66 23

Télex 38 667

Fiduciaire

Comptabilités, fiscalités  
contrôles et expertises,  
fondation et gestion  
de sociétés.

**Pierre-A. Bornet**

Lic. ès sciences commerciales  
(Université de Genève)

Agence immobilière

Achat et vente de tous biens  
immobiliers, location,  
gérance d'immeubles,  
construction et vente  
de chalets et résidences  
secondaires.

A Grimentz, val d'Anniviers, 1570 m.  
200 logements à votre disposition (location  
à la semaine)

**IMMOBILIA**  
**GRIMENTZ**

Grimentz - Tél. 027/65 23 23

Agence immobilière **VICTORIA**  
**Montana** - Tél. 027/41 39 84

Location, vente, achat  
Terrains, appartements, chalets

**CHRISTIAN NOBS**

Agent immobilier patenté

Licencié S.E.S.

3962 Montana - 3960 Sierre



# IMMOBILIEN IM WALLIS

Gute Adressen für Ferien und Anlagen

LOCATION ET VENTE D'APPARTEMENTS

agence immobilière



fiduciaire étude fiscale

heinz blaser

Résidence de la Forêt C Tél. 027 / 41 10 85  
CH - 3962 MONTANA-VERMALA Télex 38 411

15 ANS A VOTRE SERVICE 1967-1982

Agence immobilière

**MARCELLIN CLERC**

Gérances - courtage - expertises - conseils

AVENUE DE LA GARE 39 - 1950 SION  
Tél. 027/22 80 50



*Chalets, appartements, studios*

*A vendre et à louer  
auprès de*



Place du Village 4  
Tél. 027/38 25 25  
Télex 38 122  
ANZÈRE

Les spécialistes de la revente dans tout le  
VALAIS avec notre formule dynamique qui  
chaque jour fait ses preuves

LA VENTE  
DE PARTICULIER À PARTICULIER

avec notre assistance, nos conseils et notre  
expérience de plus de 20 ans.

**BOURSE DES BIENS  
IMMOBILIERS**  
**B. MICHELOUD**

ET PARTENAIRES S.A.

PLACE DU MIDI 25 CH-1951 SION 027-22 88 88



## ALBINEN - LOÈCHE-LES-BAINS

(1274-1400 m.) Valais. Vue unique sur la vallée du Rhône.  
Très ensoleillé, 40 km. de pistes de ski très variées et bien  
entretenu jusqu'à 2900 m. d'altitude.

Dans ce magnifique paysage, à huit minutes de Loèche-les-  
Bains, station d'hiver et d'été, nous vendons des

### chalets en madriers

chalets de vacances avec terrain attenant (250 à 500 m<sup>2</sup>)  
dès Fr. 260 000.-. Hypothèque jusqu'à 65%. Construction  
de premier choix.

Dans immeuble neuf de six appartements, à vendre studios  
et 2 et 3 pièces à des prix très intéressants.

### Fiduciaire et agence immobilière DALA

Gregor Schnyder, 3954 Loèche-les-Bains  
Tél. 027/6113 43, privé 6113 88

Grand choix de beaux chalets  
à partir de Fr. 220 000.-.

Directement du promoteur

Autorisation de vente aux étrangers

**Bernard Roduit**

Avenue de la Gare 18  
1950 Sion  
Tél. 027/22 90 02

## BUREAU COMMERCIAL MICHAUD SA

Fiduciaire - Agence immobilière - Administra-  
tion d'immeubles

Change - Assurances - Domiciliation de loge-  
ments Représentant du Crédit Suisse

**VERBIER** Place Centrale

Tél. 026/7 44 44-45 - Télex 38 246



## FERIENHÄUSER Ferienwohnungen

mit sämtlichen Dienstleistungen  
vor dem Bau, während dem Bau, nach dem Bau

**ADOLF KENZELMANN**

Bahnhofstrasse 10 — CH - 3900 Brig  
Tel. 028 - 23 33 33 / 23 43 43 — Telex 38 661

## AGENCE IMMOBILIÈRE ANDRÉ GUINNARD

Courtier autorisé  
Toutes affaires immobilières  
Autorisations pour étrangers

CH - 1936 Verbier (Suisse)  
Tél. 026/7 53 53, télex 38 428

## Vous devriez avoir plus de temps à consacrer à vos hôtes.



Pour cela, il vous faut réduire - au profit de vos clients - le temps que vous passez aux travaux de comptabilité.

La Fiduciaire de la Fédération Suisse des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers se charge de gérer pour vous votre comptabilité.

Vous faisant ainsi gagner du temps... et aussi de l'argent. Peut-être même beaucoup d'argent!

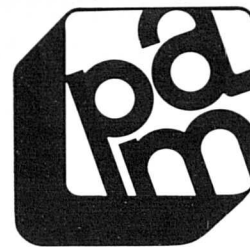
Téléphonez-nous!

Une de nos 13 succursales est proche de chez vous.



**FIDUCIAIRE DE LA  
FÉDÉRATION SUISSE  
DES CAFETIERS,  
RESTAURATEURS  
ET HÔTELIERS**

1700 Fribourg 1204 Genève 1001 Lausanne 1950 Sion  
Tel. 037 24 65 12 Tel. 022 29 86 11 Tel. 021 29 97 15 Tel. 027 22 34 45



## c'est moins cher

**MARTIGNY - SION - EYHOLZ**

Route de Fully

Sous-Gare

Près Viège

## VALAIS

LE PAYS  
DES BELLES  
VACANCES

## TAPIS-DISCOUNT

*Fermé le lundi  
Livraison gratuite*

- Coupons de tapis  
*Toujours 50-70 % meilleur marché*
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux  
*10 % rabais permanent*

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Hôteliers, restaurateurs  
avant d'aménager  
ou de restaurer  
votre établissement,  
demandez-nous  
une offre!



**BURGNER S.A.**

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027/55 03 55

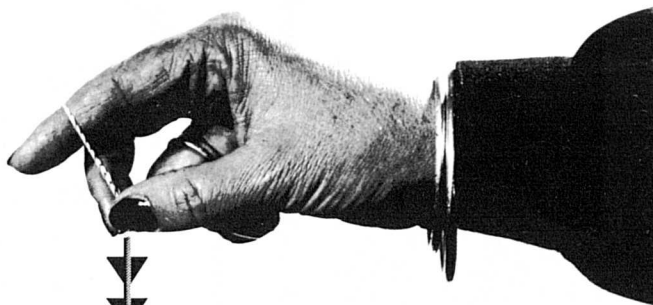
*L'apothéose  
d'une bonne table*



## LA SEMEUSE

*LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...*

Torréfaction de café depuis 1900  
2301 La Chaux-de-Fonds  
Tél. 039/23 16 16



#### Notre maison:

Aujourd'hui 40 personnes  
atelier de 1500 m<sup>2</sup>  
magasin de 500 m<sup>2</sup>  
Stock sur étagères mobiles  
garantissant une construc-  
tion et un entretien rapides.

#### Nos moyens:

Technologie de pointe par  
utilisation de matériaux  
sophistiqués;  
tableau de commande  
à microprocesseur



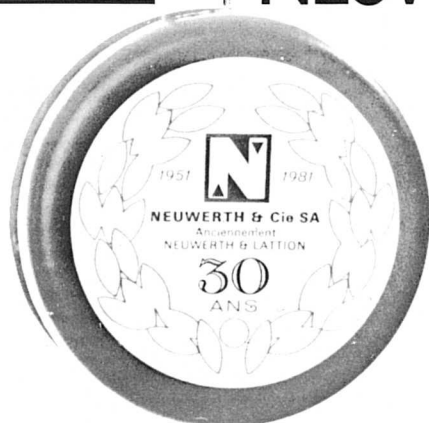
Ascenseurs - Monte-charge - Monte-lits - Monte-plats  
Installations de transport  
Machines de chantier et de manutention **AIMSA**  
Engins de déneigement **hoschung**  
Fabrication - Vente  
Entretien - Réparation  
Atelier mécanique - serrurerie  
1917 Ardon  
Téléphone 027/86 33 44

**Agence pour le Haut-Valais**  
**HUGO GRUBER**

Service vente - réparation - entretien  
3922 **STALDEN**  
Téléphone 028/52 12 46

une entreprise valaisanne  
au service des valaisans

**NEUWERTH & Cie sa**



#### Notre organisation:

Entretien et dépannage  
24 heures sur 24 par  
un personnel qualifié  
lié en permanence  
à notre siège.

#### Notre expérience:

30 années de construction  
et d'entretien.  
cadres techniques haute-  
ment spécialisés.  
à ce jour, 500 installations  
en service.

...et puis



**pourquoi  
des fleurs?**

Certes, pour marquer un évé-  
nement, un tel présent coloré et  
parfumé est bien agréable.

Mais il y a plusieurs autres  
manières de faire plaisir: le  
petit cadeau futile ou utile  
qu'on dénêche au fond d'une  
boutique ou dans un magasin  
spécialisé est aussi le bien-  
venu.

Au fait, avez-vous songé à offrir  
un abonnement à une revue? A  
«Treize Etoiles», par exemple?  
C'est un plaisir renouvelé cha-  
que mois et bien propre à main-  
tenir un contact amical ou à  
resserrer des liens d'affection.  
Douze fois par an son bénéfi-  
ciaire aura (au moins) une pen-  
sée de reconnaissance pour  
vous.

Alors, n'hésitez pas. On s'a-  
bonne en tout temps chez  
l'éditeur: une année (douze  
numéros) Fr. 46.- étranger  
Fr. 55.-.



La revue  
**Treize Etoiles**  
dans le monde entier

Nous expédions chaque mois «Treize Etoiles» jusqu'aux îles Canaries, à  
Québec, Buenos Aires, New York, Stockholm, Paris, Lisbonne, Tokio, Osaka,  
Le Caire, Rabat, Marrakech, Mogador, Casablanca, San Francisco, Ceylan,  
aux Philippines, La Réunion, Haïti, Florence, Naples, Venise, Rome, Bologne,  
Londres, Anvers, Brighton, Monte-Carlo, Bruxelles, Gand, Liège, Stuttgart,  
Cannes, Francfort, Amsterdam, Den Haag, Rotterdam, Nice, Luxembourg,  
Marseille, Turin, Gênes, etc.

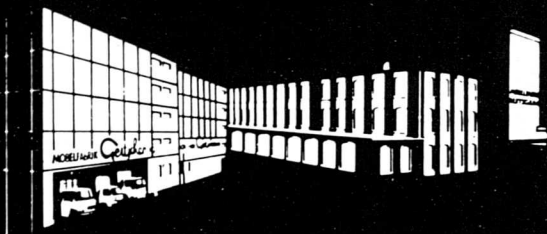


Imprimerie Pillet  
Av. de la Gare 19  
CH - 1920 Martigny



# Fabrique de Meubles

**Vente directe**



## Gertschen<sup>SA</sup>

**Tél. 027/312885**

*Le plus grand choix  
de meubles en Valais*

### EXPOSITIONS

à:

**BRIGUE**, tél. 028/22 11 65

**SION**, (Centre Magro, Uvrier), tél. 027/3128 85

**MARTIGNY**, tél. 026/2 27 94

**PRÊT-À-PORTER**

**DAME + HOMME**

**Nos lignes:**

*Couture:*

Les Copains

Diamant's

Loïc + Myrtille

La Matta

*Anglaise:*

Aquascutum

Daks

Ballantyne

Clubman

**SAN FERRERO**  
*mode*  
**DIAMANT'S BOUTIQUE**

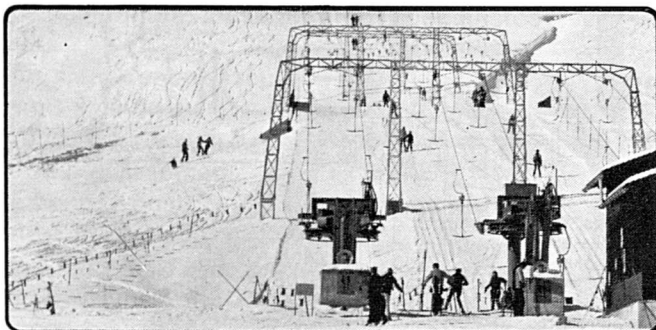
Av. du Midi 1 - Sion

**coifferie**



**SANS RENDEZ-VOUS**

**SION REMPARTS 8 - 1<sup>er</sup> ÉTAGE**



Nous construisons  
fabriquons  
et exécutons des: télésis  
télésièges  
télécabines, téléphériques

**STÄDELI-LIFT AG**



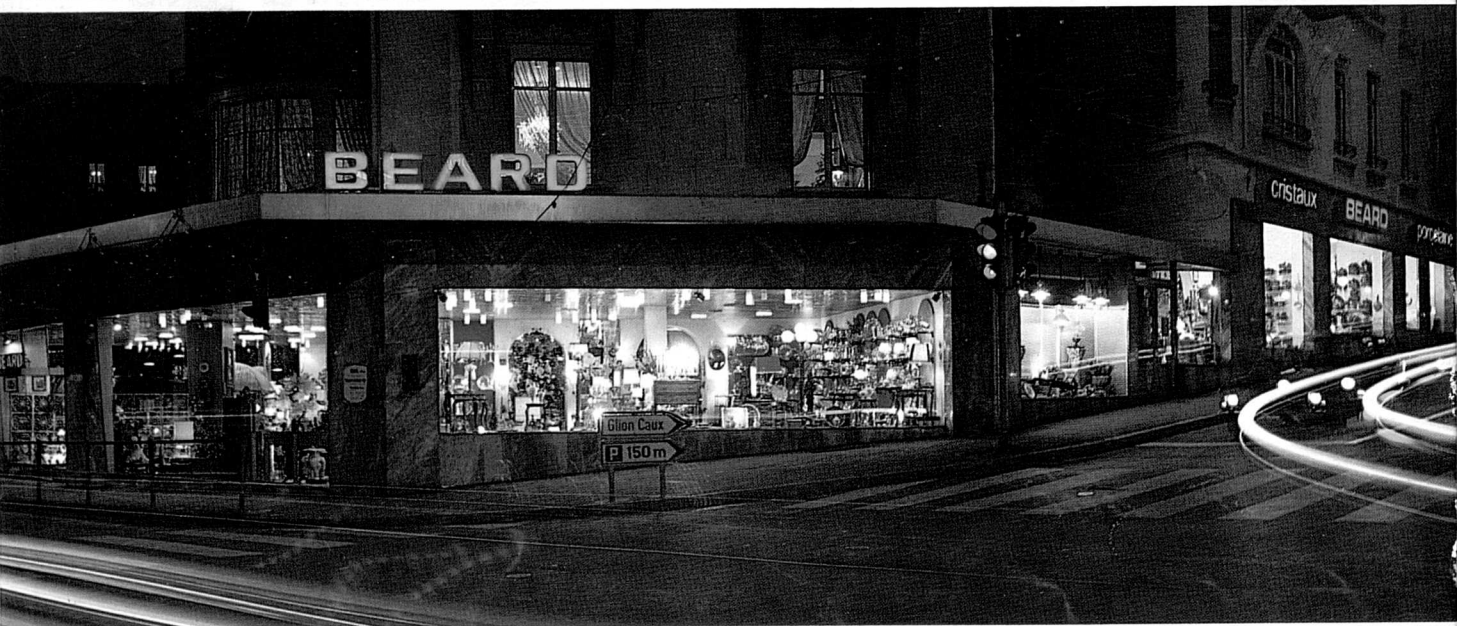
CH-8618 Oetwil a.S. Zurich  
Téléphone 81/929 21 21

Demandez  
notre documentation



**Dôle Romane**  
une exclusivité





## Montreux

Avenue du Casino 28  
Tél. 021 / 62 38 67

# BEARD SA

Porcelaine - Cristaux  
Argenterie - Acier inoxydable  
Ustensiles de cuisine

Etains - Cuivres  
Liste de mariage  
aux prix les plus avantageux

## Genève

Route de Berne 36  
Tél. 022 / 32 06 78

## Zurich

Talacker 41  
Tél. 01 / 221 11 41